



Panna cotta (al forno)

Ingredienti

1/2 litro panna fresca

100 gr zucchero

1/2 bacca di vaniglia

160 gr albumi

1 pizzico di sale

1 caramello fatto con tre cucchiaini di zucchero e uno di acqua

Una piacevole scoperta da condividere. Provatela, non ve ne pentirete.

Scaldare il forno a 150°, mettete in un tegame la panna, lo zucchero, i semi della vaniglia, la bacca incisa e un pizzico di sale, fate bollire adagio 4/5 minuti, finché lo zucchero non sarà sciolto. Fate raffreddare.

Sbattere gli albumi con una forchetta, quel tanto che basta per far perdere loro la tensione, aggiungere alla panna fredda (se lo farete quando è calda, il vostro dolce avrà un sapore di uovo molto forte).

Fate il caramello biondo e versatelo in uno stampo mono porzione, appena è freddo versateci la panna che avrete passato al colino.

Ora mettete gli stampini in un tegame contenente acqua calda (deve coprire 2/3 dello stampo) e cuocete in forno a bagnomaria per un'ora in modalità statica, sfornate solo quando l'acqua e la panna saranno fredde, mettete in frigorifero fino al giorno dopo.

Al momento di servire passate la lama di un coltello fra la panna e il lato dello stampo, sformate su un piatto, servite.

Nel caso in cui desideraste preparare questo dolce senza caramello, ricordatevi di ungere i bordi dello stampo, cuocete nella medesima maniera e per staccare il dolce dalla parete fate come sopra descritto.

Fonte: [Biscotto Clandestino](#)