

PANNACOTTA TRADICIONAL amb ous

Nota: Fitxa actualitzada: 08/02/2025

Nota: S'han de fer el dia abans i deixar-los a la nevera.

Nota: Necessitarem un recipient pel bany maria que pugui anar al forn i on hi càpiguen les flameres.

7 flameres	<u>Ingredients</u>
100 grs (2)	ous sencers
60 grs (2)	clares d'ou
500 ml	nata líquida 35% MG
70 grs	sucre
— —	gelatina
1 beina	vainilla

Elaboració

- Posar la nata líquida i la beina de vainilla oberta per la meitat en un pot, a foc baix, fins que arrenca el bull. Apagar el foc i deixar reposar una estona fins que la llet sigui tèbia.
- Preescalfar el forn a 190°C.
- Escalfar aigua en una olla pel bany maria fins que estigui a punt de bullir.
- Colar la llet amb un colador xinés.
- Muntar els rovells + les clares + el sucre fins que blanquegi.
- Quan tinguem la nata líquida refredada a temperatura ambient l'aboquem als recipient dels ous i remenar fins que quedi tot ben integrat.
- Colar-ho per tal evitar que hi hagi cap grumoll.
- Untar les flameres amb mantega i omplir-les sense que la pannacotta arribi a les vores.
- Col·locar les flameres dins del recipient del bany maria i omplir-lo amb aigua calenta fins el nivell de la pannacotta però que no arribi a les vores.
- Tapar les flameres amb paper d'alumini perquè no es torrin.
- Baixar el forn a 180°C i posar-hi el recipient del bany maria.
- Enfornar durant uns 50 o 55 minuts.
- Treure del forn, enretirar les flameres i deixar-les refredar.
- Tapar amb paper film. Deixar-les refredar i un cop fredes es posen a la nevera fins l'endemà.