Isla flotante caribeña



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Hojas de menta: A gusto
Sal: Una pizca
Crema inglesa de vainilla: A gusto
Azucar: 4 cdas.
Claras: 4 Unidades
Coco rallado y tostado: A gusto

Preparación de la Receta

- Bata las claras a nieve junto con la sal, una vez batidas a ½ punto agregue el azúcar y termine de batir hasta que estén completamente firmes.

Armado

- Con la ayuda de una cuchara tome porciones de las claras batidas y en una sartén con abundante agua caliente, 90ºC, cocine las porciones de claras a fuego lento
- Luego de 10 minutos de cocción de vuelta con mucho cuidado y siga cocinando a fuego mínimo durante 5 minutos mas.
- Retire y coloque sobre una fuente con un repasador, deje enfriar.
- Una vez frió espolvoree cada isla flotante con abundante coco rallado de ambos lados.

Presentación

- En un plato hondo coloque un cucharón de la *crema* inglesa de vainilla y encima la isla flotante.
- Decore con hojas de *menta* a gusto.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/isla-flotante-caribena