

# Isla Flotante Clásica

Tiempo de preparación: 90 Min



## Ingredientes

**Azucar:** 400 Gramos

**Claras:** 8 Unidades

### Caramelo

**Agua Caliente:** 150 c.c.

**Azucar:** 300 Gramos

### Sambayón

**Azucar:** 200 Gramos

**Yemas:** 6 Unidades

**Vino Marsala:** 250 mililitros

## Preparación de la Receta

### Caramelo

- Hacer un caramelo a seco poniendo el azúcar en 4 veces sobre una sartén
- Cuando adquiera tono rubio dorado volcar el agua caliente.
- Remover todo hasta integrar.
- Dejar enfriar antes de pasar por el molde de la isla flotante.
- Acaramelar el molde.

### Isla flotante

- Batir las claras a con un cuarto del azúcar, luego agregar el resto en forma de lluvia y seguir montando hasta montar con picos flojos.
- Colocar la preparación en molde acaramelado de 24 cm
- De diámetro y 10 cm altura
- Cocinar a baño de María en horno por 40 minutos

- Enfriar por 8 horas, pasar por calor y dar vuelta sobre un plato
- Servir con Sabayón.

## **Sambayón**

- Mezclar las yemas con el azúcar y el vino
- Llevar a baño de María sobre una olla, sin dejar de batir, hasta que tome cuerpo.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/isla-flotante-clasica>