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 miliitros

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