Isla flotante con crema inglesa de vainilla

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Crema de vainilla

Crema: 200 cc
Azucar: 120 grs.
Yemas: 120 g
Leche: 300 cc
Vaina de vainilla: 1 Unidad

Merengue francés

Azucar: 70 grs.
Claras: 160 grs.
Azúcar glass: 70 g
Cremor tártaro: 1/2 cdita.

Relleno

Azucar: 25 grs.
Yema: 1 Unidad
Grenetina en polvo: 5 g
Puré de Frambuesas: 80 grs.
Mantequilla: 20 grs.

Varios

Frambuesas Frescas: A gusto
Pelo de ángel de caramelo: A gusto

Preparación de la Receta

Crema de vainilla

- En una *cacerola* coloque la leche y la **crema**, lleve a fuego medio y perfume con el interior y la vaina de vainilla y agregue la mitad de azúcar.
- Bata las yemas con el resto de azúcar hasta blanquearlas.
- Una vez que la leche rompa hervor incorpore una pequeña parte sobre las yemas, mezcle para temperar, luego vierta las yemas sobre la leche, lleve nuevamente al fuego y bata continuamente con una cuchara de madera en forma de ocho hasta llegar al punto de napa.
- Cuele y reserve sobre un baño de María invertido.

Merengue francés

- En el bowl de la batidora coloque las claras junto con el cremor tártaro, comience a batir y agregue azúcar en tres partes, al principio, cuando este a punto de nieve y la ultima casi al final.
- Tamice el azúcar glass.
- Una vez firmes las claras incorpore el azúcar glass y mezcle con una espátula de goma con movimientos envolventes
- Coloque el merengue dentro de una manga.

Relleno

- Hidrate la *grenetina* en 5 veces su peso en agua, mezcle y al momento de utilizarla fúndala en el microondas.
- Lleve una *cacerola* al fuego y coloque dentro el puré de frambuesas, la yema y azúcar, bata continuamente y una vez que rompa hervor retire del fuego y agregue la *mantequilla*, mezcle hasta fundirla y por ultimo incorpore la *grenetina*, mezcle nuevamente.
- Vierta el relleno sobre un molde siliconado de pequeñas semiesferas y reserve en el refrigerador hasta que estén firmes

Armado

- Rellene un molde de silicona de semiesferas grandes con el merengue, luego incruste en cada uno una esferita del relleno de frambuesa, lleve al microondas y cocine por espacios de 10 segundos, hasta que la clara comience a salir del borde del molde, logrado el punto deseado cubra la frambuesa con mas merengue y lleve nuevamente al microondas, cuando termine la cocción deje reposar unos minutos a temperatura ambiente y luego desmolde.

Presentación

- Coloque en la base de una fuente profunda la *crema* de vainilla y sobre esta acomode las islas flotantes, caramelice con un soplete
- Decore con frambuesas y pelo de ángel de caramelo.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/isla-flotante-con-crema-inglesa-de-vainilla