Lista de ingredientes para la receta Isla flotante con crema inglesa de vainilla

Crema de vainilla

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

Merengue francés

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

Relleno

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

Varios

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