Isla Flotante con Sambayón

Tiempo de preparación: 70 Min

Ingredientes

Para el caramelo

Azucar: 250 grs.

Para el sambayón

Azucar: 200 g
Yemas: 6 Unidades
Vino Marsala: 250ml

Para la isla

Azucar: 24 cdas.
Clara de huevo: 12 Unidades

Preparación de la Receta

Para la isla

en una batidora, batir las claras y el az&uacute

- Car hasta que tome cuerpo.

Para el caramelo

colocar el az&uacute

- Car en un molde savarín con capacidad para dos litros.
- Calentar a fuego lento sobre la hornalla, moviendo el molde con la mano -no revolver con cuchara- hasta que tome *color*.
- Esparcir el caramelo por todo el molde
- Dejar enfriar.
- Volcar el batido en el molde y cocinar a baño de maría en horno bajo, entre 45 y 50 minutos.
- Una vez cumplido el tiempo, apagar el fuego y dejar enfriar la isla dentro del horno.
- Servir con salsa inglesa.

Para el sambay&oacute

- N, mezclar las yemas con el azúcar y el *oporto*.
- 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-con-sambayon