Isla Flotante por Marcela Lovegrove

Tiempo de preparación: 60 Min

Ingredientes

Azucar impalpable: 180 grs
Claras: 6 Unidades
Esencia De Vainilla: c/n

Crema inglesa

Leche: 500 cc
Azucar: 60 grs
Esencia De Vainilla: c/n
Yemas: 6 Unidades

Preparación de la Receta

Isla flotante

- Agregar azúcar en sartén y a fuego medio dejar que se haga caramelo sin revolver.
- Forrar el molde elegido con el caramelo dorado (base y paredes) y reservar.
- Batir las claras a nieve y cuando empiezan a espumar incorporar el azúcar en forma de lluvia y continuar batiendo hasta que estén firmes.
- Agregar las claras a nieve en el molde acaramelado y cocinar en horno a 160 °C baño maría por 60 minutos.

Crema inglesa

- Calentar la leche.
- Mezclar en un bol las yemas, el azúcar y la esencia de vainilla.
- Agregar ¼ de la leche caliente lentamente y sin parar de revolver con un batidor de alambre.
- Verter la mezcla en la *cacerola* con la leche y volver a un fuego bajo, revolviendo constantemente con una cuchara de madera hasta que la mezcla espese.
- Retirar del fuego y cubrir con film en contacto hasta enfriar.

Armado

- Servir un poco de la *crema* inglesa en un plato hondo y por encima la isla flotante.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/isla-flotante-por-marcela-lovegrove