

# Islas flotantes de chocolate

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

### Cremoso de mango

Mango maduro: 1 Pza

Chocolate blanco:

Queso Crema: 300 grs.

### Merengues

Azucar: 3 cdas.

Claras: 3 Unidades

Té de limón: 1 cda

### Sopa

Té de limón:

Chocolate:

### Untuoso de limón

Chocolate blanco: Cantidad necesaria

Jugo de Limón: Cantidad necesaria

## Preparación de la Receta

### Para la sopa

- En un bowl con **chocolate**, verter el té y mezclar para homogeneizar.

### Para los merengues

- En una olla poner azúcar y té, disolver y verter a las claras montadas hasta obtener un merengue italiano.

### **Para el cremoso de mango**

- En un bowl montar el queso, el puré de mango, el *chocolate* blanco y mezclar hasta obtener el cremoso.

### **Para el untuoso de limón**

- Verter *jugo de limón* en el *chocolate* blanco y mezclar.

### **Para montar la isla flotante**

- Poner un poco de cremoso de mango en las orillas de plato, agregar frambuesas y en el centro un poco de untuoso de *limón*.
- Vaciar un espejo de *sopa* en el plato.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/islas-flotantes-de-chocolate>