

Merengue caramelizado

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Crema de limón

Leche: 800 cc

Lemoncello: 1 Copita

Fecula De Maiz: 1 cda.

Yemas: 8 Unidades

Azucar impalpable: 200 grs.

Para la isla flotante

Ralladura de limón: 1 Unidad

Azucar: 500 grs.

Azucar: 20 cdas.

Cremor tártaro: 1 cdita.

Claros: 10 Unidades

Preparación de la Receta

Para la isla flotante

- Hacer un caramelo con el azucar y con la mitad acaramelar un molde de 30cm de diámetro y con el caramelo restante agregar un pocillo de agua hirviendo y hacer una salsa, reservar.
- Batir las claras junto con el azucar y el cremor tartaro, cuando tome punto merengue agregar la ralladura del *limon* y verter el merengue en el molde caramelizado.
- Cocinar a baño de maria en horno a 160grados por 45-60 minutos aproximadamente, retirar del horno y dejar reposar 6 a 8 horas o preferentemente todo un dia antes de desmoldar.

Crema de limon

- Batir las yemas con el azucar, integrar la fecula y agregar la leche hirviendo de golpe, revolver hasta llegar a punto de ebullición, enfiar y agregar el lemoncello.
- Servir una porcion con la *crema de limon* y un poco de salsa de caramelo y unas frutas.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/merengue-caramelizado>