

# Isla flotante (postre)



**Dificultad:** □□□□□

Tiempo de preparación: 35min , Tiempo de cocción: 45min

Tiempo total: 1 hrs. 20min , Número de porciones: **10**

**0** Calorías , **0 g** Azúcares , **0 g** Grasas , **0 g** Proteínas

**Autor:** Maria

**Url:** <https://srecetas.es/isla-flotante-postre>

## Preparación

Hacer un caramelo con los 250 grs de azúcar; verter en un molde savarín de bordes altos de 26 cm de diámetro, cubriendo bien; y reservar. Por otro lado, batir las claras a punto nieve hasta que estén consistentes, incorporar las 24 cucharadas de azúcar en forma de lluvia y lentamente sin dejar de batir, y seguir hasta lograr un merengue firme y brillante. Volcar esta preparación en el molde acaramelado, presionando suavemente para que no se formen burbujas de aire; emparejar con espátula; y cocinar en horno precalentado moderado por 45 minutos a baño María. Es importante no abrir el horno durante la cocción, porque la torta tiene que crecer en el molde hasta doblar su volumen. Una vez cocida, retirar del horno y dejar reposar hasta que se desinflen a su altura original. Luego, dar vuelta el molde sobre una fuente y dejar que la torta se desmolde sola. Una vez que se haya desprendido totalmente, retirar el molde y llevar a la heladera. Para acompañar hacer la salsa inglesa hirviendo la leche con la chaucha y aparte batiendo las yemas con el azúcar. Incorporar la leche caliente de a poco sin dejar de revolver y luego llevar todo nuevamente al fuego. Cocinar hasta que

## Ingredientes

- 250 gramo/s Azúcar
- 12 Claras de huevo
- 24 cucharada/s Azúcar
- 1 litro/s Leche
- 10 Yemada huevo
- 200 gramo/s Azúcar
- 1 chaucha Vainilla

## Categorías

Un día normal, Día Especial, Todo el año, Económico, Lácteos y huevos, Comida para todos los días, Gourmet, Una cocinera experta, Postre, Dulces

espese revolviendo siempre con cuchara de madera y en forma de ocho, o hasta que la preparación pierda su espuma, quede lisa y tape la cuchara. Retirar, volcar en un bol sobre baño María invertido hasta que enfríe. Servir porciones de la isla con la salsa inglesa. Fuente: RevistaMaru.com

