Islas Flotantes

Tiempo de preparación	Porciones	Ideal para	Nivel
120 min.	8	Cenas	Fácil

.

Ingredientes

Para el merengue:

150 g Claras de huevo San Juan

100 g Azúcar Agua

C/s. 1/2 g Crémor tartáro

Cantidad necesaria de agua.

Para la salsa inglesa:

500 ml Leche

1 pza Vaina vainilla

6 pzas Yemas de huevo San Juan

100 g Azúcar

Preparación

Para las Islas flotantes:

1. Batir las claras a punto de nieve con el crémor tártaro (royal) añadiendo al final el azúcar, con lo que estamos formando un merengue francés.

2. Poner a hervir agua en una olla ancha. Coger una cuchara del tamaño deseado y llenarla con el merengue. Alisar con el dorso de un cuchillo y deslizar en el agua. Dejar cocer un minuto de cada lado. Retirar con una espumadera y colocar sobre un plato hondo. Repetir la operación hasta terminar con todo el merengue.

3. Verter alrededor la salsa inglesa. Poner en refrigeración un par de horas antes de servir.

4. Decorar con chocolate alrededor. Se pueden flamear las islas con ayuda de un soplete. Variaciones: Se le puede echar encima unos polvos de vainilla, fideos de azúcar o una salsa de caramelo.

Para la salsa inglesa:

1. Verter la leche con las vainas de vainilla en una cacerola tapar y poner a hervir. Cuando rompa a hervir, apagar el fuego y dejar reposar 15 minutos.

2. Mientras tanto, poner un recipiente en el refrigerador y llenar otro cuenco más grande de hielo (los necesitaremos fríos). Reservar.

3. Verter las yemas y el azúcar en un bol y batir hasta que sea una mezcla espumosa y blanca.

4. Verter un poco de leche hervida sobre la mezcla de yema y azúcar mezclando sin parar. Añadir el resto de leche sin parar de batir.

5. Verter esta mezcla en la cacerola que tenía la leche. Poner a cocer a fuego lento mezclando con una cuchara de palo hasta que la mezcla sea un poco espesa. Esta

operación puede durar unos 10 minutos, sin dejar que rompa a hervir. Para comprobar que la cocción está en su punto, pasar el dedo por el dorso de la cuchara de madera: si se ve la traza, la cocción ha terminado. Se la llama punta napa. Y la otra forma es con un termómetro y que llegue a 84°c.

6. Para parar la cocción, verter la salsa a un bol y poner este mismo dentro del otro bol reservado con hielo (baño María invertido). Retirar las vainas de vainilla.