Islas flotantes

Nombre de la receta

Islas flotantes

Tiempo

2 Horas

Dificultad

Difícil

Personas

6

Alérgenos

Huevo

Leche

Descripción

Postre de huevo, leche y maicena

Lugar originario de la receta

Francia

Ingredientes

- 4 huevos grandes
- 1 litro de leche
- 300 gramos de azúcar

- 2 cucharadas soperas de harina de maicena
- 1 pizca de vainilla
- 3 cucharadas soperas de azúcar para el caramelo
- 1 cucharada sopera de zumo de limón
- 1 pizca de sal

Pasos

1 Este es un riquísimo y fino postre cuya dificultad radica en que es muy laborioso. Es originario de Francia (îlles flotants) aunque ya se ha extendido por todos los países. En nuestra zona se les llama huevos mole aunque no es exactamente esta receta.

2 Para empezar con nuestra receta pasaremos en primer lugar a separar las claras de las yemas de los huevos. Pondremos las claras en un bol hondo y añadiremos una pizca de sal batiendo hasta llegar al punto de nieve. En este momento añadiremos en forma de lluvia 150 gramos de azúcar. Removemos y ya tenemos preparado el merengue.

3 En un cazo ponemos a calentar el litro de leche. Reservando medio vaso de leche fría. A la leche le añadiremos 2 cucharadas de azúcar y el trozo de vainilla. Si no tenemos añadimos un poco de esencia o vainilla en polvo.

4 Cuando la leche está caliente bajamos el fuego a muy suave y comenzamos a echar cucharadas de merengue a la leche para que se cueza el merengue por ambos lados.

5 En cuanto el merengue se endurezca un poquito, vamos sacando las islas lo más escurridas posible y las vamos colocando sobre un tamiz. Irán quedando restos de merengue en la leche. No debe preocuparnos.

6 Cuando tengamos pasado todo el merengue, colamos la leche y la dejamos atemperar. Ahora batimos las yemas con el azúcar restante y diluímos con el medio vaso de leche fría las 2 cucharadas

colmadas de maicena. Volvemos a poner la leche al fuego y añadimos las yemas y la maicena diluida. Removemos hasta que espese. Nos quedará una especie de natillas espesas. Vertemos las natillas sobre la fuente o los recipientes individuales donde vayamos a servir y dejamos enfriar.

7 Cuando están frías, colocamos las islas de merengue encima.

8 Por último, pasamos a hacer el caramelo con las 2 cucharadas colmadas de azúcar y unas gotas de limón.

9 Cuando el caramelo está en su punto apartamos para que no se nos queme.

10 Por últimos con la ayuda de una cuchara lo repartimos sobre las islas. Ya tenemos preparado nuestro riquísimo postre con 3 texturas diferentes.

Observaciones o consejos

En algunos lugares los huevos mole los hacen con unas natillas más claras, en algunos casos casi líquidas. De esta manera es un postre que dura muy de un día para otro sin estropearse.

Autor

Matilde Linares