

Islas flotantes con magimix

Islas flotantes con magimix

5 min	5 min 13 min	5 min 13 min 18 min	5 min 13 min 18 min 3/10
5 min 13 min 18 min 3/10 8	5 min 13 min 18 min 3/10 8 10	5 min 13 min 18 min 3/10 8 10 14	

5 min 13 min 18 min 3/10 8 10 14

Para la crema inglesa thermomix :

300g de leche semidesnatada

50g de azúcar blanco

4 yemas de huevo

2 sobres de azúcar avainillado Para las claras thermomix :

20g de azúcar

4 claras de huevo

1 pizca de sal Para la decoración de las islas flotantes thermomix :

Caramelo líquido Vermicelli de chocolate

Para la crema inglesa en thermomix :

Â»

Coloca la leche semidesnatada, las yemas de huevo, el azúcar blanco y el azúcar avainillado en el bol de la thermomix.

Â»

Cocina durante 5 minutos a 90°C a velocidad 2, sin el tapón.

Â»

Vierte la crema inglesa en un cuenco.

Para las claras en thermomix :

Â»

Coloca el azúcar en el bol de la thermomix y coloca el tapón en la tapa.

Â»

Cierra el bol y pulsa 3 veces el modo turbo para obtener azúcar glas.

Â»

Añade las claras de huevo en el bol de la thermomix con una pizca de sal.

Â»

Inserta el batidor y programa 7 minutos a 70°C a velocidad 3.

Â»

Coloca las claras en la bandeja del varoma para que se escurran.

Â»

Luego, coloca las claras sobre la crema inglesa.

Para la decoración :

Â»

Vierte el caramelo sobre las claras y espolvorea con vermicelli de chocolate.