

Espuma caramelo

Tipo de plato: Masas y Postres · Procedencia: Mesacamilla · Autor: Soufflé

INGREDIENTES

0

8 cucharada/s Azúcar

4 Claras de huevo

Crema catalana — (opcional)

Mantequilla

ELABORACIÓN

Montar las claras a punto de nieve muy firme y añadir la mitad del azúcar.

Fundir en un cazo, junto con un poquito de agura, a fuego lento el resto del azúcar hasta hacer un caramelo clarito.

Verter el caramelo "al hilo" sobre las claras y batirlo al mismo tiempo.

Engrasar un molde de flan con mantequilla y meter en él el merengue de caramelo.

Cocer al "baño maría" en el horno durante 30 minutos a 175°.

Dejar enfriar en el horno antes de sacarlo.

Servir acompañado de una crema catalana fría de base.

De laverdad.com.