

# ILES FLOTTANTES

## con tegole alle mandorle



---

**Preparazione :** 25 min - **Riposo :** - - **Cottura :** 20 min - **Materiale :** -

---

**Ingredienti :** 6 persone

- 6 albumi - 100 ml di caramello - 60 g di zucchero sale - CREMA INGLESE : - 500 ml di latte temperato
  - 60 g di zucchero - 6 tuorli - 1 stecca di vaniglia
- 

1. Montare gli albumi a neve: nel contenitore di metallo perfettamente pulito e asciutto, inserire lo sbattitore per albumi e montare 6 albumi a neve con il programma ALBUMI A NEVE, senza mettere il tappo sul coperchio. Quando iniziano a prendere e formano il « becco d'oca », aggiungere lo zucchero e un pizzico di sale attraverso l'apertura del coperchio.

2. Al termine del programma, formare delle palline con gli albumi e sistemarle nel cestello vapore. Preparare la crema inglese. Durante la cottura della crema inglese, sistemare il cestello vapore sopra la crema in modo da far cuocere gli albumi allo stesso tempo.

3. Versare la crema inglese nelle coppe, mettere sopra le palline di albumi, coprire di caramello e servire accompagnato dalle tegole alle mandorle.

CREMA INGLESE :

1. Mettere nel contenitore il latte, lo zucchero, i 6 tuorli e la stecca di vaniglia tagliata a metà poi avviare il programma ESPERTO, 10 minuti/velocità 4/82°C.

