

TOCINO DE CIELO

INGREDIENTES:

- 1 Kg. De azúcar
- 30 yemas
- 3 huevos
- Película de limón
- Rama de canela
- 250 cl. De agua
- Azúcar para caramelizar el molde



ELABORACIÓN:

Poner el azúcar y el agua a hervir con la canela en rama y la película de limón. Hacemos el caramelo, que no quede demasiado oscuro, caramelizamos el molde y reservamos.

Mientras vamos separando las yemas de los huevos y las batimos, junto con los huevos enteros. Encendemos el horno, lo ponemos a 180°C, colocamos una bandeja con agua y justo encima la rejilla del horno, donde vamos a colocar después el molde del tocino de cielo.

Cuando el azúcar ha hervido y ha cogido el punto de hebra floja, apartamos, dejamos que deje de hervir, y la vertimos mientras batimos sobre las yemas, sin dejar de mover.

Colamos el preparado sobre el molde caramelizado, se suele hacer de una altura de 2 a 3 cm.

Ponemos encima de la rejilla que habíamos preparado en el horno, que ya estará caliente, y lo dejamos cuajar, esto tardará de 20 a 30 min. según la altura del postre y la temperatura del horno, antes de sacarlo nos aseguramos que está bien hecho, sobre todo por el centro.

Es importante despegarlo de los filos del molde aún en caliente, porque si no puede rajarse por el centro mientras se enfría.

Lo más clásico es servirlo con nata montada, pero también quedará muy bien servido con