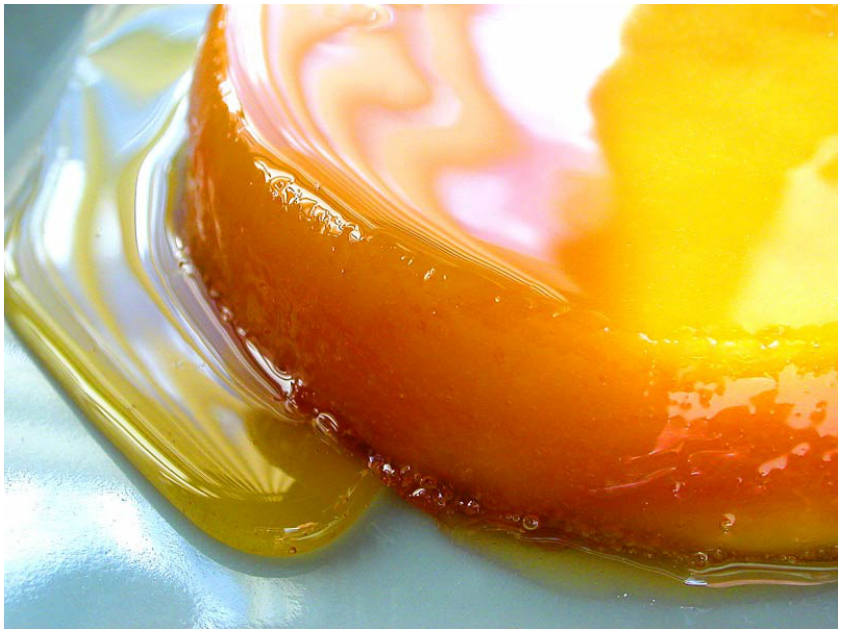
Bacon from heaven

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Irene Delafú



Tiempo: 1 hora
Dificultad: Intermedia
Tipo de plato: Postre
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Tradicional
Coste: Muy económico

Descripción:

Ingredientes para 8 personas :

- 500 g. de Azúcar
- 12 Yemas de huevo
- 1/2 l. de Agua
- Caramelo líquido

Preparación:

Paso 1

Bañamos con el caramelo líquido el molde que vayamos a emplear cubriendo primero el fondo y luego vamos girando o ladeando poco a poco por las paredes del molde hasta que esté todo impregnado de caramelo toda la base y parte de los lados. Una vez que el caramelo haya endurecido, veréis como se van formando unas pequeñas grietas, reservamos para el siguiente paso. Calentamos los 500 ml de agua en una cazuela, añadimos el azúcar y dejamos que hierva a fuego alto durante unos 3 minutos y luego dejamos con mucha calma que se forme un almíbar ligero a temperatura media-baja durante otros 12 minutos aproximadamente. Una vez hecho retiramos del fuego y dejamos que entibie. Separamos las yemas en un cuenco. Batimos las doce yemas con unas varillas manuales. Incorporamos las yemas poco a poco al almíbar sin dejar de remover. Tenemos que añadirlo poco a poco con mucho cuidado, porque de no ser así se podrían empezar a cuajar los huevos y se nos quedaría el postre a la mitad. Cuando lo tengamos todo bien integrado pasamos por un colador para quitar cualquier grumo que se haya formado por la cocción de las yemas. Vertemos la crema en el molde con el caramelo y luego lo ponemos en una cazuela con tapa a la que previamente hemos añadido agua que no llegue a cubrir el molde. Vamos a cocinarlo al baño María Calentamos la cazuela y en cuanto comience a hervir la tapamos, el baño maría será a temperatura suave durante 30 minutos desde que hierve o hasta que esté bien cuajado. Para evitar que las gotas que caen desde la tapa por la condensación del agua nos estropeen el tocino

de cielo colocamos entre la tapa y la cazuela un trapo de cocina o una servilleta de algodón que absorba el agua. Lo dejamos enfriar a temperatura ambiente durante media hora y luego lo metemos en la nevera unas 5 horas hasta que haya enfriado bien y esté compacto, de un día para otro está mucho mejor.