

Tocino de cielo

(Pastel de yemas)



Ingredientes

Para el caramelo:

- 100 g de azúcar
- 3 cucharadas de agua
- unas gotas de zumo de limón

Para el tocino:

- 12 yemas de huevo
- 1 huevo entero talla M
- 330 g de azúcar
- 220 ml de agua

Un molde cuadrado o rectangular de 24 x 10 cms

Cocción: 30 minutos
Enfriado: 2 horas
Cantidad : 8 - 10 personas



1 Vamos a preparar el tocino de cielo al baño maría. Ponemos a calentar un litro de agua y cuando hierva la vertemos en una bandeja donde quepa el molde en el que vamos a hacer el tocino de cielo. Colocamos la bandeja en el segundo estante inferior del horno y lo ponemos a calentar a 180° C = 350° F.

2 Comenzamos haciendo el almíbar para el tocino de cielo. **Ponemos a calentar a fuego medio el azúcar y el agua.** Cuando comience a hervir removemos para ayudar a que se disuelva el azúcar. **Cocinaremos a fuego medio durante unos 6 – 8 minutos.** Mientras se cocina batimos las yemas y el huevo entero hasta que se mezclen, sin llegar a hacer espuma.

3 Preparamos un caramelo casero calentando en un cazo a fuego alto 100 g de azúcar con 3 cucharadas de agua y una cucharada de zumo de limón. Sin remover, dejaremos que se cocine hasta que comience a tomar un color ámbar (castaño claro). Retiramos del fuego repartimos por el fondo y los laterales del molde. Dejamos enfriar mientras se acaba de hacer el almíbar. Cuando el almíbar esté ligeramente espeso, dejamos templar un minuto y vertemos sobre las yemas batidas. Lo haremos poco a poco, en forma de hilo y sin parar de remover. A continuación lo verteremos en el molde caramelizado.

4 Una vez cocinado el tocino de cielo, lo retiramos y **dejamos enfriar sobre una rejilla.** Se puede consumir así templado o fresquito. Para ello lo tapamos y dejamos enfriar en el frigorífico 2 horas. Para desmoldar separamos bien los bordes con un cuchillo, ya que el tocinillo se pega mucho. Colocamos la fuente en la que lo vamos a servir encima, presionamos la fuente contra el molde, giramos y desmoldamos. Cortamos el tocino de cielo en porciones cuadradas, de unos 2 -3 cm de ancho y servimos. Podemos acompañar este tocinillo con una crema tipo natillas, helado o nata montada, por ejemplo.