

Budín de chocolate blanco y nougat

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Budín

Leche: 400 cc

Chocolate blanco: 400 grs.

Azúcar: 100 grs.

Claros de huevo: 6 Unidades

Manteca: 100 g

Nougat: 400 g

Yemas de huevo: 6 Unidades

Bizcochuelo de vainilla: 400 g

Frutas rojas

Jugo de Limón: 2 cdas.

Frutas Rojas: 1 k

Vino rosado: 160 cc

Ralladura de limón: 1/2 Unidad

Azúcar: 200 grs.

Preparación de la Receta

Budín

- Pique el **chocolate** blanco y reserve
- Retire la corteza del *bizcochuelo* y procese la miga
- En una *cacerola* lleve la leche a hervor.
- Incorpore el *chocolate*, mezcle hasta que se derrita y retire del fuego.
- Agregue la miga de *bizcocho* y mezcle bien.
- En una batidora eléctrica bata las claras a punto nieve y reserve.
- En un bowl bata la *manteca* pomada con el azúcar hasta obtener consistencia cremosa.
- Incorpore las yemas una a una hasta formar una pasta homogénea.
- Integre la mezcla de leche y *chocolate* poco a poco y mezcle bien.
- Añada las claras batidas en tres veces mezclando con movimientos envolventes.

- Corte el nougat en cubos pequeños y agregue a la mezcla anterior.
- Distribuya en moldes pequeños o tazas para *café* previamente enmantecadas hasta cubrir las 3/4 partes.
- Cocine a baño María en el horno precalentado a 160° C durante 25 a 30 minutos aproximadamente.

Frutas rojas

- En una *cacerola* disponga el azúcar, el vino, la ralladura de *limón*, el *jugo* de *limón* y lleve al fuego hasta obtener un *almíbar* liviano
- En un bowl disponga las frutas rojas y bañe con el *almíbar* de vino
- Cubra con un film y deje macerar en la heladera.

Presentación

- En el centro de un plato desmolde un budín, alrededor sirva las frutas rojas y decore con una frutilla fresca y figuras de *chocolate*.
- Si no consigue nougat reemplace por *crema* de avellanas o *chocolate* amargo.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/budin-de-chocolate-blanco-y-nougat>