Budín de Chocolate con Glaseado de Frambuesa

Tiempo de preparación: 120 Min

Ingredientes

Budín

Bicarbonato De Sodio: 1 cdita.
Buttermilk: 1 Taza
Harina 0000: 2 1/4 Taza
Jugo de Limón: 1 cda
Mantequilla: 230 g
Sal: 1 Pizca
Azúcar integral: 1 1/2 Taza
Huevos: 4 Unidades
Esencia De Vainilla: 1 Chorrito
Cacao: 3/4 Taza
Leche: 1 Taza

Decoración

Frambuesas Frescas: Cantidad necesaria

Glaseado

Mantequilla: 2 cdas.
Crema: 1/2 Taza
Chocolate blanco: 180 g
Pulpa de frambuesa: 1/2 Taza

Preparación de la Receta

Budín

- En una batidora, cremar la *mantequilla* pomada con el azúcar integral o azúcar de caña, hasta obtener una *crema* bien lisa
- Añadir los huevos uno a uno sin dejar de batir.
- En un bol, mezclar la *harina* tamizada, el cacao, la sal y el bicarbonato

- Reservar
- En otro bol, para el buttermilk, mezclar la leche a temperatura ambiente con el *jugo* de *limón*
- Reservar.
- Agregar a la batidora los ingredientes secos, el buttermilk y la esencia vainilla de a poco, en turnos, batiendo constantemente a velocidad mínima, hasta obtener una preparación sin grumos.
- Engrasar un molde "savarin" con *mantequilla* y espolvorear con cacao
- Volcar la mezcla en el mismo, hasta llenar ¾ partes de su capacidad
- Llevar al horno y cocinar a 180 °C alrededor de 60 minutos
- Retirar y dejar enfriar.

Glaseado

- En una olla pequeña, calentar la *crema* hasta que rompa ligeramente el hervor, burbujeando apenas en los bordes
- En un bol, colocar el **chocolate** blanco y verter la *crema* caliente
- Dejar reposar por unos minutos y luego remover muy suavemente con un batidor de mano, hasta que el *chocolate* se derrita.
- Añadir la *mantequilla* y la pulpa de frambuesa de a poco.

Armado

- Desmoldar el budín y bañar con el glaseado hasta cubrir toda la superficie y obtener el grosor de cobertura deseada
- Dejar orear un rato y luego decorar con frambuesas
- Servir.

- Utiliza cacao de repostería de muy buena calidad, para que el *color* y aroma del budín sea intenso
- Y recuerda que cuando hagas preparaciones de *chocolate* como este budín, debes espolvorear el molde con cacao y no con *harina*
- De lo contrario, te quedarán manchones blancos.
- Una vez que vuelques la mezcla en el molde, haz un pequeño surco para que el budín no crezca tanto y no quede "panzón"
- Ten en cuenta que lo presentarás invertido y, de esta forma, su base quedará más estable.

Para saber con certeza cu&aacute

- Ndo retirar el budín del horno, clava un cuchillo en el centro y comprueba que salga limpio
- Y, si tu horno es muy fuerte, cubre el budín con aluminio durante los primeros 20 minutos de cocción para que no se te queme la base.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/budin-de-chocolate-con-glaseado-de-frambuesa