Budín de dátiles



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Manteca: Cantidad necesaria
Dátiles: 200 g
Polvo de avellanas: Cantidad necesaria
Huevos: 4 Unidades
Chocolate cobertura: 200 g
Avellanas: 150 g
Azucar: 100 grs.
Crema de leche: 50 cc

Almíbar de frutas secas

Piñones: 30 g
Azucar: 200 grs.
Agua de azahar: 1 cdita.
Avellanas: 50 g
Agua: 200 cc
Damascos turcos: 50 g

Bebida sugerida

Vino Viognier 2000:

Crema inglesa

Leche: 500 cc
Azucar: 100 grs.
Yemas: 6 Unidades
Chocolate semi amargo: 50 g
Agua de azahar: 1 cdita.

Opcional

Menta:

Preparación de la Receta

- Tueste las avellanas en el horno, pele y deje enfriar.
- Procese las avellanas peladas hasta reducir a polvo.
- Descaroce los dátiles y pique groseramente.
- Procese los dátiles.
- Agregue el azúcar, los huevos y continúe procesando.
- Incorpore la *crema* de leche y el polvo de avellanas.
- Procese hasta unir todos los ingredientes.
- Rellene budineras individuales previamente enmantecados.
- Cocine en horno precalentado a 180º C durante 20 minutos aproximadamente.
- Derrita el *chocolate* y reserve.
- Desmolde los budines y cubra con el *chocolate* derretido.

Crema inglesa

- Pique groseramente el *chocolate*.
- Bata las yemas con el azúcar.
- Lleve la leche a hervor y vierta sobre las yemas revolviendo constantemente.
- Vuelva al fuego y revuelva hasta nape la cuchara.
- Divida la *crema* inglesa en dos bowl y perfume una parte con agua de azahar
- A la otra mitad incorpore el *chocolate* y deje reposar durante 5 minutos sobre un baño María inverso sin mezclar.
- Mezcle ligeramente.

Almíbar de frutas secas

- Corte los damascos en *brunoise*.
- Tueste las avellanas en el horno, pele y pique groseramente.
- En una *cacerola* prepare un *almíbar* liviano con el agua y el azúcar.
- Deje enfriar y mezcle con el agua de azahar, los piñones, las avellanas y los damascos.

Presentación

- En la base de un plato sirva una cucharada de *crema* inglesa de *chocolate* y de agua de azahar, encima un budín y de lado el *almíbar* de frutas secas.
- Decore con *menta*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/budin-de-datiles