Budín de pan de banana y chocolate blanco



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Caramelo de maracuyá

Azucar: 1 Taza
Pulpa de Maracuyá: 1 Taza

Espuma de coco

Almibar: 40 g
Gelatina sin sabor: 3 grs.
Leche de coco: 200 cc

Mezcla

Chocolate blanco: 300 grs.
Huevos: 2 Unidades
Yemas: 4 Unidades
Crema de leche: 3 Tazas
Nueces tostadas: 1 Taza
Azucar: 1/2 Taza

Pan de banana

Azucar rubia: 1 1/2 Taza
Bicarbonato De Sodio: 2 cdita.
Manteca: 200 g
Esencia De Vainilla: 1 Cantidad necesaria
Huevos: 4 Unidades
Harina: 4 Tazas
Jugo de Limón: 1 cda.
Bananas: 2 Unidades
Sal: Una pizca

Preparación de la Receta

Pan de banana

- Coloque en la batidora la *manteca* junto con el azúcar rubia y comience a batir, luego incorpore los huevos de a uno, la esencia de vainilla, el puré de bananas con *jugo* de *limón*, luego de unos minutos agregue de a poco la *harina* junto con la sal, termine de batir hasta lograr una masa homogénea
- En moldes para budín de teflón vierta la preparación y cocine en horno a 180ºC durante 45 minutos aproximadamente.
- Una vez *cocido* retire y deje enfriar.

Mezcla

- Pique el **chocolate** y las nueces groseramente.
- Coloque en una olla la *crema* de leche junto con el azúcar y lleve a fuego.
- En un bowl coloque los huevos junto con las yemas, mezcle hasta romper el ligue.
- Una vez que la *crema* de leche tome temperatura vierta sobre los huevos de a poco mientras mezcla.

Espuma de coco

- Hidrate la *gelatina* en agua fría y luego lleve a fuego hasta disolverla por completo.
- En un bowl coloque la leche junto con el *almíbar* y mezcle, añada luego la *gelatina* disuelta y mezcle nuevamente hasta integrar
- Reserve en la heladera durante 1 hora aproximadamente, luego coloque la espuma dentro del sifón.

Caramelo de maracuyá

- Coloque el azúcar en una sartén y lleve a fuego hasta formar un caramelo.
- Una vez obtenido el caramelo añada la pulpa de *maracuya* de a poco.

Armado

- Corte el pan de **banana** con las manos en trozos no muy pequeños y colóquelo en un bowl, agregue sobre el pan la mezcla, el *chocolate* blanco picado y las nueces, mezcle y deje reposar durante 30 minutos aproximadamente.
- En una budinera previamente acaramelada vierta la preparación
- Cocine en horno a baño maría.
- Una vez frió desmolde y corte en porciones.

Presentación

- Sirva en un plato una porción del budín y salsee con la salsa de caramelo de *maracuya*.
- Decore con la espuma de coco.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/budin-de-pan-de-banana-y-chocolate-blanco