

Budín marmolado de naranja, frambuesa y chocolate



Ingredientes

Budín de chocolate

Chocolate Semiamargo: 120 g

Masa: 1/3

Para el budín de frambuesas

Colorante rojo: Cantidad necesaria

Masa: 1/3

Jalea de frambuesa: Cantidad necesaria

Para el budín de naranja

Jugo de Naranja: Cantidad necesaria

Harina: 2 cdas.

Masa: 1/3

Ralladura de naranja: 1 Unidad

Para la masa

Leche: 150 cc

Almidón de Maíz: 25 g

Glucosa: 50 g

Manteca pomada: 250 grs.

Azucar impalpable: 250 g

Huevos: 3 Unidades

Harina: 325 g

Polvo para hornear: 15 grs.

Preparación de la Receta

- Para comenzar, batimos a blanco con lira la *manteca* pomada junto con el azúcar impalpable. Añadimos la glucosa y continuamos trabajando.

- Luego, tamizamos la *harina* con el polvo de hornear y el almidón de maíz. Reservamos los secos.
- Incorporamos los 3 huevos de a uno y finalmente la leche a temperatura ambiente intercalando con los ingredientes secos mientras continuamos batiendo.
- Cuando se haya incorporado la última porción de leche y los secos batimos enérgicamente durante 30 segundos.
- Dividimos la masa en 3 partes iguales.
- A una porción le colocamos mermelada de frambuesas y colorante rojo. Trabajamos hasta colorear la masa. Reservamos.
- A otra parte le agregamos ralladura de 2 naranjas, 3 cucharadas de *jugo* de **naranja** y 2 cucharadas de *harina*.
- A la última porción reservada le añadimos 120 g de **chocolate** semiamargo fundido y unimos bien la preparación.
- Colocamos con cuchara las 3 masas altermadas en un molde de tubo central de 26 cm de diámetro enmantecado 2 veces y refrigerado. Realizamos dibujos con palillos para unir las masas.
- Llevamos al horno a 170°C por 45 minutos.
- Desmoldamos y espolvoreamos con azúcar impalpable.
- Servimos.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/budin-marmolado-de-naranja-frambuesa-y-chocolate>