

# Budín Marmolado y Tiger Cake



## Ingredientes

### Budín oscuro 1

Chocolate Semiamargo: 200 grs.

### Budín oscuro 2

Chocolate Semiamargo: 200 grs.

Masa: 2/3

### Budín Pistacho

Pistachos picados: 50 g

Masa de budín: 1/3

Almidón de Maíz: 1 cda.

### Masa de Budines

Leche: 150 cc

Almidón de Maíz: 25 grs.

Huevos: 3 Unidades

Ralladura de naranja ó Esencia de vainilla (opcion:  
Cantidad necesaria

Azucar impalpable: 250 g

### Tiger Cake

Budín blanco: 1/2 receta

Masa de budín: 2/3

Nueces mariposa: 150 grs.

Pasta de pistachos de heladería:  
60 grs.

Harina: 325 grs.

Glucosa: 50 grs.

Polvo para hornear: 15 grs.

Manteca: 250 g

Budín chocolate: 1/2 receta

# Preparación de la Receta

## Para el Budín Marmolado :

- Batir a blanco la *manteca* junto con el azúcar impalpable y la glucosa.
- Incorporar de los huevos d e a uno y finalmente la leche a temperatura ambiente.
- Tamizar la *harina* con el polvo para hornear y el almidón de maíz.
- Agregar al batido y unir.
- Separar la mezcla en dos partes (una de un tercio y la otra de dos tercios).

## Budín chocolate :

- Derretir el *chocolate* y enfriarlo a temperatura ambiente. Añadirlo a los 2/3 tercios de la mezcla.

## Budín pistachos :

- Mezclar el tercio de masa con la pasta de pistachos, el almidón y los pistachos molidos.

## Armado :

- Enmantecar y enharinar una molde de cake de 24 cm largo por 8 cm por 8 cm.
- Colocar en forma alternada cucharadas grandes de masa de *chocolate* y de pistachos. Hornear a 170°C de 45 a 50 minutos.
- Retirar del horno. dejar en el molde por 5 min. Y desmoldar sobre rejilla.

## Para el Tiger Cake :

- Distribuir las masas de budín oscuro y claro en los tres moldes metálicos alternando los colores. Hornear 25 minutos a 180 C.
- Enfriar desmoldar y unir con una *crema* Ganache. Decorar el exterior con *crema* Ganache.
- Torta moderna : biscuit almendras, palet creme naranjas y *mousse* de *chocolate*.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/budin-marmolado-y-tiger-cake>