Budín Marmolado y Tiger Cake

Ingredientes

Budín oscuro 1

Chocolate Semiamargo: 200 grs.

Masa de budín: 2/3

Budín oscuro 2

Chocolate Semiamargo: 200 grs.

Masa: 2/3

Nueces mariposa: 150 grs.

Budín Pistacho

Pistachos picados: 50 g

Masa de budín: 1/3

Almidón de Maíz: 1 cda.

Pasta de pistachos de heladería: 60 grs.

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

Harina: 325 grs.

Glucosa: 50 grs.

Polvo para hornear: 15 grs.

Manteca: 250 g

TIger Cake

Budín blanco: 1/2 receta

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 170ºC 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