Budín marmolado



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Glaseado de cacao

Cognac: 10 cc
Agua: 25 Ml.
Azucar impalpable: 150 grs.
Cacao: 50 g

Marmolado

Chocolate cobertura semi amargo: 170 g

Masa De Cuatro Cuartos

Manteca: 200 g
Polvo de hornear: 12 grs.
Azucar: 200 grs.
Harina: 200 grs.
Huevos: 4 Unidades
Esencia De Vainilla: A gusto

Varios

Almendras: A gusto

Preparación de la Receta

Masa De Cuatro Cuartos

- Coloque en un recipiente la *manteca* pomada (20ºC) junto con el azúcar y bata con la batidora hasta *blanquear* por lo menos durante 5 minutos, agregue luego la esencia de

vainilla, los huevos de a uno batiendo hasta que se incorporen bien antes de agregar el siguiente
- Bata durante 5 minutos más.
- Tamice la *harina* junto con el polvo de hornear y agregue a la mezcla anterior solo un tercio, mezcle hasta incorporar y luego añada el resto, mezcle nuevamente hasta lograr una masa homogénea.

Marmolado

- Divida la masa de cuatro cuartos en dos recipientes, tome una de las mitades y coloque dentro de una manga.
- Pique el *chocolate* y luego funda a baño maría, retire y deje entibiar.
- Mezcle la mitad restante de la masa con el *chocolate* fundido, luego coloque dentro de una manga.

Glaseado de cacao

- Tamice el azúcar impalpable junto con el cacao.
- Agregue de a poco los líquidos buscando la textura deseada (si la mezcla queda muy liquida nos quedara un glaseado transparente.

Armado

- En un molde circular alterne capas de masa blanca y negra.
- Con la parte de atrás de una cuchara enrosque las capas para dar el efecto marmolado.
- Cocine en horno precalentado a 170ºC durante 1 hora, hasta que al pincharlo con un *palillo* este salga seco.
- Dejar entibiar en el molde y luego desmolde.
- Coloque el budín sobre una rejilla y vierta de a poco y el glase cubriendo toda la superficie y los bordes del mismo.
- Deje secar a temperatura ambiente.

Presentación

- Decore los bordes del budín con almendras enteras.
- Corte en porciones y acompañe con un te.

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