Budín Rehrücken



Tiempo de preparación: 90 Min

Ingredientes

Glaseado

Chocolate cobertura semiamargo: 150 Gramos
Mantequilla: 50 Gramos

Masa

Azucar: 60 Gramos
Chocolate amargo: 100 Gramos
Yemas: 4 Unidades
Harina de almendras: 120 Gramos
Sal: 1 Pizca
Azucar impalpable: 40 Gramos
Claras: 4 Unidades
Esencia De Vainilla: 1 cda
Mantequilla: 120 Gramos
VAINILLAS: 100 Gramos

Terminación

Almendras: 50 Gramos

Preparación de la Receta

- Fundir el *chocolate* y la *mantequilla* a baño maría.
- Retirar del calor y agregar yemas, azúcar impalpable e integrar
- Perfumar con esencia de vainilla.
- Incorporar las *vainillas* procesadas y *harina* de almendras al batido.
- Añadir el merengue en 2 partes.
- Poner en un molde de media caña 24 cm x 8 x 8 cm con papel *manteca*.
- Hornear a 170° C por 35 minutos.
- Desmoldar y enfriar.
- Sobre reja bañar el budín y enfriar unos minutos.

- Para terminar acomodar almendras peladas en bastones sobre el glaseado simulando las espinas de un *puerco* espín.

Glaseado

- A baño maría fundir el *chocolate* con la *manteca*.

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