

# Humedad de chocolate y nectarines

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

### Compota de nectarines

**Manteca:** 50 g

**Pelones:** 4 Unidades

**Vodka de duraznos:** A gusto

**Lemon grass - vara:** 1 Unidad

**Miel:** 50 grs.

**Vino cosecha tardía (late harvest):** 250 cc

### Humedad de chocolate

**Manteca:** 100 g

**Yemas:** 3 Unidades

**Sal fina:** Una pizca

**Esencia De Vainilla:** 1 cdas.

**Vodka de duraznos:** 30 cc

**Azucar rubia:** 90 Cantidad necesaria

**Harina:** 30 grs.

**Chocolate semi amargo:** 165 g

**Claras:** 3 Unidades

### Varios

**Vodka de duraznos:** 2 cdas.

**Crema chantilly:** 300 grs.

## Preparación de la Receta

### Humedad de chocolate

- En un bowl coloque el **chocolate** picado junto con la *manteca*, lleve a un baño de maría y deje reposar hasta que se funda. Una vez fundido el **chocolate** y la *manteca* mezcle y agregue la esencia de vainilla, sal y el vodka de duraznos, mezcle.

- Pincele con *manteca* un molde circular de 20cm de diámetro y 8cm de altura, luego coloque en la base un disco de papel vegetal y pincele nuevamente con *manteca*, reserve en la heladera hasta el momento de utilizarlo.
- Coloque en un bowl las yemas y bátalas a mano con un tercio de azúcar hasta blanquearlas.
- En otro bowl bata las claras, una vez que espumen incorpore el resto de azúcar en forma de lluvia.

## Compota de nectarines

- Corte los pelones en cuartos.
- Corte la vara de lemon grass en trozos.
- Coloque en una fuente térmica los pelones junto con el lemon grass y el vino, deje macerar durante 1 hora. Transcurrido el tiempo de maceración cuélelos.
- En una sartén antiadherente funda la *manteca*, luego incorpore los pelones macerados, una vez que comiencen a tomar *color* retire la sartén del fuego y flambee con el vodka y una vez evaporado el alcohol lleve nuevamente al fuego y añada la miel, deje reducir hasta que espese.

## Armado

- Incorpore a las yemas el *chocolate*, únalos y luego agregue una parte de las claras y una parte de *harina* previamente tamizada, mezcle bien y agregue el resto de las claras y *harina*, mezcle con movimientos envolventes hasta lograr una preparación homogénea.
- Retire el molde de la heladera y vierta la preparación dentro de este, luego cocine a baño de maría en horno precalentado a 150°C durante aproximadamente 30 a 35 minutos. Transcurrido el tiempo de cocción deje enfriar a temperatura ambiente y luego reserve en la heladera como mínimo 4 horas. Transcurridas las horas de reposo desmolde la torta y quite suavemente el papel vegetal. Corte el budín en porciones.
- Agregue a la *crema* chantilly el vodka, bata hasta integrar.

## Presentación

- Sirva en un plato una porción del budín de *chocolate* y decore con la *crema* chantilly. Acompañe con la compota de nectarines y decore con flores de *menta*.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/humedad-de-chocolate-y-nectarines>