

# Tentation

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

### Almíbar de chocolate

**Azucar:** 200 grs.

**Cacao:** 50 g

**Agua:** 200 cc

### Budín

**Huevos:** 75 grs.

**Azucar:** 90 grs.

**Claros:** 225 grs.

**Manteca:** 75 g

**Yemas:** 150 g

**Harina:** 75 grs.

**Polvo de Almendras:** 90 grs.

**Azucar impalpable:** 90 grs.

**Cacao:** 75 g

### Ganache de frambuesas

**Chocolate:** 400 g

**Manteca:** 110 g

**Crema de leche:** 150 cc

**Azucar:** 50 grs.

**Glucosa:** 50 grs.

**Pulpa de frambuesas sin semillas:** 225 g

### Mermelada de frambuesas

**Pectina:** 2.5 g

**Pulpa de frambuesa:** 250 g

**Azucar:** 250 grs.

## Preparación de la Receta

## Budín

- Derrita la *manteca* y deje entibiar.
- Tamice la *harina* con el cacao.
- Bata las claras con el azúcar hasta obtener un merengue firme.
- En un bowl bata el azúcar impalpable, las yemas, los huevos y el polvo de almendras a blanco.
- Incorpore el merengue intercalando con la *harina* y el cacao con movimientos suaves.
- Finalmente integre la *manteca* derretida.
- Vierta en un molde para budín y cocine en horno precalentado a 160/170° C durante 45 minutos aproximadamente.

## Ganache de frambuesas

- En una *cacerola* disponga la *crema* de leche, la glucosa y lleve a hervor.
- En una *cacerola* aparte disponga la pulpa de frambuesas, el azúcar y lleve a hervor.
- Pique finamente el *chocolate* y disponga en un bowl.
- Bañe con la *crema* de leche caliente, la pulpa de frambuesas y trabaje con un mixer.
- Incorpore la *manteca* y termine de procesar hasta que se funda.

## Mermelada de frambuesas

- Mezcle la pectina con 1/4 parte del azúcar
- En una *cacerola* disponga la pulpa y las 3/4 partes de azúcar.
- Lleve sobre fuego bajo hasta alcanzar los 45° C aproximadamente.
- Incorpore la pectina con el azúcar y continúe la cocción hasta que tome consistencia de mermelada.
- Deje enfriar antes de utilizar.

## Almíbar de chocolate

- En una *cacerola* disponga el agua, el azúcar y lleve sobre el fuego hasta obtener un *almíbar* liviano.
- Incorpore el cacao, mezcle y retire del fuego.

## Armado

- Corte el budín en 4 capas y pincele con *almíbar* de *chocolate*.
- Unte con una capa de ganache de frambuesas y mermelada.
- Cubra con otra capa de budín y repita hasta terminar con el budín.
- Lleve al freezer durante 1 día
- Unte la superficie y paredes del budín con la ganache de frambuesas fría y disponga sobre una rejilla.
- Entibie la ganache y bañe el budín, empareje la superficie con una espátula y lleve al frío durante 1 día.

## Presentación

- Sirva el budín en una fuente.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/tentation>