

Bunet (piemontesisk flan med kakao & amaretti)

Ingrédients

- 4 æg
- 115g sukker
- 55g usødet kakaopulver
- 500g mælk
- 120g tørre amaretti
- 10g amaretto
- 10g kaffe

Préparation

1. For nogen tid siden, under en rejse til Piemonte, havde jeg muligheden for at smage en meget typisk og lokal dessert, som jeg aldrig havde hørt om før.
2. Det er bunet, eller bonet, en slags piemontesisk karamelflan.
3. Denne flan er selvfølgelig lavet med æg, karamel og mælk, men også kakao og amaretti.
4. Afhængigt af versionen kan man tilføje rom, amaretto eller kaffe, som hjælper med at fremhæve smagen af kakao og amaretti, disse sprøde mandel småkager.
5. I min version har jeg tilsat lidt kaffe og amaretto, men du kan ændre det efter din smag.
6. Jeg brugte individuelle silikoneforme, men du kan også bruge en stor form til en delbar version eller de klassiske ramekiner.
7. Som en sidste bemærkning, har jeg brugt lidt karamel i bunden af mine forme, da jeg foretrak en dessert, der ikke var for sød og hvor man virkelig kunne smage chokoladen og mandlerne, men du kan tilføje lidt mere, hvis du ønsker det.
8. Begynd med at lave en tør karamel med de sukker og hæld den derefter i bunden af den/de form(e), du vil bruge, og sørg for at dække formens kanter godt.
9. Pisk æggene med sukkeret, indtil du har en let skummende blanding.
10. Varm mælken op, og hæld den derefter over æggene, mens du rører godt.
11. Bland amaretti for at få et pulver (du kan også knuse dem med en kagerulle og få et pulver, der ikke er for fint, det vil give struktur til dine flaner), og tilsæt derefter dette pulver til den tidligere blanding.
12. Tilsæt endelig kakao, amaretto og kaffe og bland, indtil du har en homogen blanding.
13. Hæld dejen i formen(e), og bag derefter bunet i vandbad i ovnen, der er forvarmet til 150°C.
14. Bagetiden vil variere afhængigt af de forme, du har valgt, for individuelle bunet tager det omkring tredive minutter, for en stor, der skal deles, tager det cirka 1 time.
15. Sørg for, at vandet når op til ~~3~~ af formene, og tjek bagningen ved at stikke en knivspids eller en tandstikker i flanerne (den skal komme ud tør).
16. Lad dem køle godt af, før du tager dem ud af formen og nyder dem!