

Bunet (Piemonteser Pudding mit Kakao & Amaretti)

Ingrédients

- 4 Eier
- 115g Zucker
- 55g ungesüßtes Kakaopulver
- 500g Milch
- 120g trockene Amaretti
- 10g Amaretto
- 10g Kaffee

Préparation

1. Vor einiger Zeit, während einer Reise im Piemont, hatte ich die Gelegenheit, ein sehr typisches und lokales Dessert zu probieren, von dem ich noch nie zuvor gehört hatte.
2. Es handelt sich um Bunet, oder Bonet, eine Art piemontesische Karamellpudding-Äquivalent.
3. Dieser Pudding wird natürlich auf der Basis von Eiern, Karamell und Milch zubereitet, aber auch mit Kakao und Amaretti.
4. Je nach Version kann man Rum, Amaretto oder Kaffee hinzufügen, die helfen, den Geschmack des Kakaos und der Amaretti, diese knusprigen kleinen Mandelkekse, zur Geltung zu bringen.
5. In meiner Version habe ich etwas Kaffee und Amaretto hinzugefügt, aber Sie können je nach Ihrem Geschmack variieren.
6. Ich habe individuelle Silikonformen verwendet, aber Sie können auch eine große Form für eine zu teilende Version oder klassische Förmchen verwenden.
7. Letzter Hinweis, ich habe wenig Karamell auf den Boden meiner Formen gegeben, weil ich ein Dessert, das nicht zu süß ist und den Schokoladen- und Mandelgeschmack gut hervorbringt, bevorzugte, aber Sie können etwas mehr hinzufügen, wenn Sie möchten.
8. Form gut auszukleiden.
9. Schlagen Sie die Eier mit dem Zucker, bis Sie eine leicht geschwollene Masse haben.
10. Erhitzen Sie die Milch und gießen Sie sie dann unter ständigem Rühren über die Eier.
11. Mixen Sie die Amaretti zu einem Pulver (Sie können sie auch mit einem Nudelholz zerdrücken und ein nicht zu feines Pulver erhalten, das Ihren Puddings Textur verleiht), und fügen Sie dieses Pulver dann zur vorherigen Mischung hinzu.
12. Fügen Sie schließlich den Kakao, Amaretto und Kaffee hinzu und mischen Sie, bis Sie eine homogene Mischung haben.
13. Gießen Sie den Teig in die Form(en) und backen Sie die Bunet im Wasserbad im vorgeheizten Ofen bei 150 °C.
14. Die Backzeit variiert je nach gewählten Formen, für einzelne Bunet ca.
15. 30 Minuten, für einen großen zum Teilen etwa 1 Stunde Backzeit.
16. Achten Sie darauf, dass das Wasser bis zu ~~3~~ der Formen reicht, und überprüfen Sie die Backzeit, indem Sie die Klinge eines Messers oder einen Zahnstocher in den Pudding stecken (sie muss trocken herauskommen).
17. Lassen Sie die Bunet gut abkühlen, bevor Sie sie stürzen und genießen!