

Bunet (piemonta flano kun kakao & amaretti)

Ingrédients

- 4 ovoj
- 115g da sukero
- 55g de nesukcera kakaopulvoro
- 500g da lakto
- 120g da sekaj amaretti
- 10g de amaretto
- 10g de kafo

Préparation

1. Anta kelka tempo, dum voja o en Piemonto, mi havis la okazon gustumi tre tipan kaj lokan deserton, pri kiu mi neniam a dis.
2. Temas pri la bunet, a ~~3~~onet, speco de piemonte karamelkremo.
3. i tiu kremo estas kompreneble preparita el ovoĵ, karamelo kaj lakto, sed anka ~~3~~al kakao kaj amaretti.
4. La ~~3~~a versioj, oni povas aldoni rumbaton, amaretton a ~~3~~kafon, kiuj helpas elstari la guston de kakao kaj amaretti, tiujn etajn krustajn migdalajn biskvitojn.
5. En mia versio, mi aldonis iom da kafo kaj amaretto, sed vi povas an i la ~~3~~iaj gustoj.
6. Mi uzis individuajn silikonajn muldilojn, sed vi povas anka ~~3~~uzi grandan muldilon por komuna versio a klasikajn ramekinojn.
7. Lasta klarigo, mi metis malmulte da karamelo en la fundon de miaj muldiloj, ar mi preferis havi deserton ne tro dol an kaj bone senti la okoladon kaj migdalojn, sed vi povas meti iom pli se vi volas.
8. Komencu per preparado de seka karamelo kun la da sukero, poste ver u in en la fundon de la muldilo(j) kiujn vi volas uzi, atentu bone tega la mu elojn de la muldilo.
9. Batu la ovojn kun la sukero is vi akiras iomete velitan miksa on.
10. Hejtigu la lakton, poste ver u in sur la ovojn dum bone movante.
11. Miksu la amaretti por akiri pulvoron (vi anka ~~3~~povas dispremi ilin per rulpremilo kaj havi ne tro delin pulvoron, tio donos teksturon al viaj kremoĵ), poste miksi i tiun pulvoron en la anta an miksa on.
12. Laste aldoni la kakaon, amaretton kaj kafon kaj miksi is vi akiras homogenan miksa on.
13. Ver u la paston en la muldilo(j), poste baku la bunet bain-marie en la forno anta hejtita je 150°C.
14. La bakada tempo estos varia la ~~3~~a muldiloj kiujn vi elektis, por individuaj bunet kalkulu irka ~~3~~idek minutojn, por granda por kundividi necesos irka ~~3~~horo da bakado.
15. Atentu havi akvon is ~~3~~de la muldiloj, kaj kontroli la bakadon per plantado de tran ila klingo a ~~3~~dentfluso en la kremoĵ (i devus eliri seka).
16. Lasu bone malvarmi i anta ~~3~~demuldi kaj ui!