

Bunet (piemontealainen kaakao- ja amarettivanukas)

Ingrédients

- 4 munaa
- 115g sokeria
- 55g makeuttamatonta kaakaojauhetta
- 500g maitoa
- 120g kuivattuja amaretti-keksejä
- 10g amarettia
- 10g kahvia

Préparation

1. Jonkin aikaa sitten, matkustaessani Piemontessa, minulla oli tilaisuus maistaa hyvin tyypillistä ja paikallista jälkiruokaa, josta en ollut koskaan kuullut.
2. Tämä on bunet tai bonet, eräänlainen piemonteinlainen kinuskivanukas.
3. Tämä vanukas valmistetaan tietenkin munista, kinuskista ja maidosta, mutta myös kaakaosta ja amareteista.
4. Versiosta riippuen siihen voidaan lisätä rommia, amarettia tai kahvia, jotka auttavat tuomaan esiin kaakaon ja amarettien maun, nämä pienet repeat mantelikeksit.
5. Omassa versiossani laitoin hieman kahvia ja amarettia, mutta voit muuttaa makusi mukaan.
6. Käytin yksittäisiä silikonivuokia, mutta voit myös käyttää suurta vuokaa jaettavaksi, tai perinteisiä pienehköjä vuokia.
7. Viimeinen huomio, laitoin vähän kinuskia vuokien pohjalle, koska halusin jälkiruokani vähemmän makeaksi ja tuntea hyvin suklaan ja mantelit, mutta voit lisätä sitä jos haluat.
8. Aloita valmistamalla kuiva kinuski sokerilla, ja kaada se sitten valitsemasi vuoan/vuojien pohjalle varoen vuoraamaan vuoan reunat hyvin.
9. Vatkaa munat sokerin kanssa kunnes seos on hieman koholla.
10. Kuumenna maito ja kaada se sitten munien päälle hyvin sekoittaen.
11. Jauha amaretti-keksit jauheeksi (voit myös murskata ne kaulimen avulla ja jättää jauheen hieman karkeaksi, mikä antaa vanukkaalle tekstuuria), ja lisää tämä jauhe edelliseen seokseen.
12. Lopuksi lisää kaakao, amaretto ja kahvi ja sekoita kunnes seos on tasainen.
13. Kaada taikina vuokaan tai vuokiin ja kypsennä bunet vesihauteessa 150°C esilämmitetyssä uunissa.
14. Kypsennysaika vaihtelee käyttämiesi vuokien mukaan, yksittäisille buneteille riittää noin 30 minuuttia, suuremman jakoversion osalta tarvitaan noin 1 tunti.
15. Varmista, että vettä on vuokien ³/₄asti, ja tarkista kypsyyt työntämällä veitsen terä tai tikku vanukkaisiin (sen pitäisi tulla ulos kuivana).
16. Anna jäähtyä hyvin ennen irrottamista ja nauttimista!