

# Bunet (flan Piedmont dengan kakao & amaretti)

## Ingrédients

- 4 telur
- 115g gula
- 55g bubuk kakao tanpa gula
- 500g susu
- 120g amaretti kering
- 10g amaretto
- 10g kopi

## Préparation

1. Beberapa waktu lalu, selama perjalanan ke Piedmont, saya berkesempatan mencicipi hidangan penutup yang sangat khas dan lokal, yang belum pernah saya dengar sebelumnya.
2. Ini adalah bunet, atau bonet, semacam puding karamel khas Piedmont.
3. Puding ini tentu saja dibuat dari bahan dasar telur, karamel, dan susu, tapi juga coklat bubuk dan amaretti.
4. Menurut beberapa versi, Anda bisa menambahkan rum, amaretto, atau kopi, yang membantu menguatkan rasa coklat dan amaretti, biskuit kecil berbasis almond yang sangat renyah.
5. Dalam versi saya, saya menambahkan sedikit kopi dan amaretto, tetapi Anda bisa mengubahnya sesuai selera Anda.
6. Saya menggunakan cetakan silikon individu, tetapi Anda juga dapat menggunakan cetakan besar untuk versi yang bisa dibagikan, atau klasik ramekin.
7. Terakhir, saya hanya menaruh sedikit karamel di dasar cetakan saya karena saya lebih suka dessert yang tidak terlalu manis dan bisa merasakan coklat dan almond dengan baik, tetapi Anda bisa menambahkan sedikit lebih banyak jika diinginkan.
8. Anda gunakan, pastikan untuk melapisi dinding cetakan dengan baik.
9. Kocok telur dengan gula sampai mendapatkan campuran yang sedikit mengembang.
10. Panaskan susu, kemudian tuangkan ke atas telur sambil diaduk rata.
11. Blender amaretti untuk mendapatkan bubuk (Anda juga bisa menghancurkannya dengan rolling pin untuk mendapatkan bubuk yang tidak terlalu halus, akan memberi tekstur pada puding Anda), lalu masukkan bubuk ini ke campuran sebelumnya.
12. Tambahkan coklat, amaretto, dan kopi lalu aduk hingga mendapatkan campuran yang homogen.
13. Tuang adonan ke dalam cetakan atau cetakan, lalu masak bunet dalam bain-marie di oven yang telah dipanaskan hingga 150°C.
14. Waktu memasak akan bervariasi sesuai dengan cetakan yang Anda pilih, untuk bunet individu kira-kira membutuhkan waktu tiga puluh menit, untuk satu besar yang bisa dibagikan memerlukan sekitar 1 jam memasak.
15. Pastikan air mencapai  $\frac{3}{4}$  dari cetakan, dan periksa kematangan dengan menusukkan pisau atau tusuk gigi ke puding (harus keluar bersih).
16. Biarkan dingin sepenuhnya sebelum mengeluarkan dari cetakan dan menikmati!