

Bunet (Piemontese flan met cacao & amaretti)

Ingrédients

- 4 eieren
- 115g suiker
- 55g ongezoet cacaopoeder
- 500g melk
- 120g droge amaretti
- 10g amaretto
- 10g koffie

Préparation

1. Een tijdje geleden, tijdens een reis in Piemonte, had ik de kans om een zeer typisch en lokaal dessert te proeven, waarvan ik nog nooit had gehoord.
2. Het gaat om bunet, of bonet, een soort equivalent van de Piemontese karamelvla.
3. Deze vla wordt natuurlijk bereid met eieren, karamel en melk, maar ook met cacao en amaretti.
4. Afhankelijk van de versie kan er rum, amaretto of koffie aan worden toegevoegd, die helpen om de smaak van cacao en amaretti, deze knapperige amandelkoekjes, te accentueren.
5. In mijn versie heb ik een beetje koffie en amaretto toegevoegd, maar je kunt het aanpassen aan je smaak.
6. Ik heb individuele siliconen vormen gebruikt, maar je kunt ook een grote vorm gebruiken voor een deelbare versie, of klassieke ramequins.
7. Laatste opmerking, ik heb weinig karamel op de bodem van mijn vormen gedaan omdat ik een niet te zoet dessert wilde met een goede smaak van chocolade en amandelen, maar je kunt er meer van toevoegen als je dat wilt.
8. Begin met het bereiden van een droge karamel met de suiker, en giet deze vervolgens in de bodem van de vorm(en) die je wilt gebruiken, zorg ervoor dat de wanden van de vorm goed zijn bedekt.
9. Klop de eieren met de suiker tot je een lichtgezwollen mengsel hebt.
10. Verwarm de melk en giet deze vervolgens over de eieren terwijl je goed roert.
11. Maal de amaretti tot een poeder (je kunt ze ook met een deegroller fijnstampen voor een niet te fijn poeder, dit geeft textuur aan uw vla's) en voeg dit poeder dan toe aan het vorige mengsel.
12. Voeg ten slotte de cacao, amaretto en koffie toe en meng totdat het een homogeen geheel is.
13. Giet het mengsel in de vorm(en) en bak de bunet au bain-marie in de voorverwarmde oven op 150°C.
14. De baktijd varieert afhankelijk van de vormen die je kiest, voor individuele bunets reken op ongeveer dertig minuten, voor een grote deelbare ongeveer 1 uur baktijd.
15. Zorg ervoor dat het water tot $\frac{3}{4}$ van de vormen komt en controleer de gaarheid door een mespunt of een tandenstoker in de vla te steken (deze moet er droog uitkomen).
16. Laat goed afkoelen voordat u het uit de vorm haalt en geniet ervan!