

Bunet (piemontesisk flan med kakao og amaretti)

Ingrédients

- 4 egg
- 115g sukker
- 55g usøtet kakaopulver
- 500g melk
- 120g tørre amaretti
- 10g amaretto
- 10g kaffe

Préparation

1. For en tid siden, på en tur til Piemonte, fikk jeg muligheten til å smake en veldig typisk og lokal dessert som jeg aldri hadde hørt om før.
2. Det er bunet, eller bonet, en slags tilsvarende den piemontesiske karamellpuddingen.
3. Denne puddingen er selvsagt laget med egg, karamell og melk, men også med kakao og amaretti.
4. Avhengig av versjonene kan man tilsette rom, amaretto eller kaffe, som hjelper til med å fremheve smaken av kakaoen og amaretti, disse små sprø mandelkakene.
5. I min versjon har jeg lagt litt kaffe og amaretto, men du kan endre etter dine preferanser.
6. Jeg brukte individuelle silikonformer, men du kan også bruke en stor form for en delbar versjon, eller klassiske ramekiner.
7. En siste presisering, jeg la lite karamell i bunnen av formene mine fordi jeg foretrakk å ha en dessert som ikke var for søt og kunne virkelig smake sjokoladen og mandlene, men du kan legge litt mer hvis du ønsker det.
8. Start med å lage en tørr karamell med de sukkeret, hell det deretter i bunnen av den/de formene du vil bruke, og sørg for å dekke formens vegger godt.
9. Visp eggene med sukkeret til du har en lett hevet blanding.
10. Varm opp melken, hell den deretter over eggene mens du rører godt.
11. Blend amaretti for å få et pulver (du kan også knuse dem med en kjevle for å få et ikke for fint pulver, det vil gi tekstur til puddingene dine), og inkorporer dette pulveret i den tidligere blandingen.
12. Tilsett til slutt kakao, amaretto og kaffe, og rør til du har en jevn blanding.
13. Hell røren i formen(e), og bak bunetene i vannbad i den forvarmede ovnen på 150°C.
14. Steketiden vil variere avhengig av formene du har valgt, for individuelle buneter tar det omtrent tretti minutter, for en stor delbar vil det ta rundt 1 time.
15. Sørg for å ha vann opp til $\frac{3}{4}$ av formen, og sjekk stekingene ved å sette inn en knivspiss eller en tannpirker i puddingene (den skal komme ut tørr).
16. La dem avkjøles godt før du tar dem ut av formene og nyter dem!