

Bunet (piemoncki flan kakaowy z amaretti)

Ingrédients

- 4 jajka
- 115g cukru
- 55g kakao w proszku, niesłodzonego
- 500g mleka
- 120g suchych amaretti
- 10g amaretto
- 10g kawy

Préparation

1. Jakiś czas temu, podczas podróży do Piemontu, miałem okazję spróbować bardzo typowego i lokalnego deseru, o którym nigdy wcześniej nie słyszałem.
2. Jest to bunet, czyli bonet, rodzaj odpowiednika włoskiego flanu karmelowego.
3. Ten flan jest oczywiście przygotowywany na bazie jajek, karmelu i mleka, ale także kakao i amaretti.
4. W zależności od wersji można dodać trum, amaretto lub kawę, które pomagają wydobyć smak kakao i amaretti, tych małych chrupiących ciasteczek migdałowych.
5. W mojej wersji dodałem trochę kawy i amaretto, ale można je zmienić według własnego gustu.
6. Używam indywidualnych foremek silikonowych, ale można także użyć formy do dzielenia się lub klasycznych ramekinów.
7. Na koniec, dodaj trochę karmelu na dno moich foremek, ponieważ chcę, aby deser był nie tylko słodki i dobrze czuć czekoladę i migdały, ale można także dodać więcej, jeśli chce się.
8. Rozpocznij od przygotowania suchego karmelu z cukru, a następnie wlej go na dno formy/formek, których zamierzasz używać, pamiętaj o dokładnym pokryciu ścianek formy.
9. Ubij jajka z cukrem, a uzyskasz lekko spienioną mieszankę.
10. Podgrzej mleko, a następnie wlej je do jajek, dokładnie mieszaj.
11. Zmieszaj amaretti, aby otrzymać proszek (można je również zgnieć w młynku do ciasta, aby uzyskać nie tylko drobny proszek, co nada teksturę twoim flanom), a następnie wmieszaj ten proszek do poprzedniej mieszanki.
12. Na koniec dodaj kakao, amaretto i kawę i mieszaj, a uzyskasz jednolitą mieszankę.
13. Wlej masę do formy/formek, a następnie piecz bunet w kąpieli wodnej w piekarniku rozgrzanym do 150°C.
14. Czas pieczenia będzie się różnić w zależności od wybranych form, dla indywidualnych bunet liczyć około trzydziestu minut, dla dużego, dzielonego potrzeba około godziny pieczenia.
15. Pamiętaj, aby woda się gała do form, i sprawdzaj pieczenie, wbijając ostrze noża lub wykałaczek w flany (powinna wyjść sucha).
16. Pozwól całkowicie ostygnąć przed wyjściem z foremki i ciesz się smakiem!