

Bunet (piemontesisk brylépudding med kakao och amaretti)

Ingrédients

- 4 ägg
- 115g socker
- 55g osötat kakaopulver
- 500g mjölk
- 120g torra amaretti
- 10g amaretto
- 10g kaffe

Préparation

1. För en tid sedan, under en resa i Piemonte, fick jag möjlighet att smaka på en mycket typisk och lokal dessert som jag aldrig hade hört talas om.
2. Det handlar om bunet, eller bonet, en slags motsvarighet till piemontesisk karamelpudding.
3. Denna pudding är naturligtvis gjord på ägg, karamell och mjölk, men också kakao och amaretti.
4. Beroende på versionerna kan man tillsätta rom, amaretto eller kaffe, vilket hjälper till att framhäva smaken av kakao och amaretti, dessa små knapriga mandelkakor.
5. I min version tillsatte jag lite kaffe och amaretto, men du kan ändra efter din smak.
6. Jag använde individuella silikonformar, men du kan också använda en stor form för en delningsversion, eller klassiska små formar.
7. Som sista anmärkning, jag satte lite karamell i botten av mina formar eftersom jag föredrog att ha en dessert som inte var för söt och verkligen känna chokladen och mandlarna, men du kan lägga till lite mer om du vill.
8. Börja med att förbereda en torr karamell med de socker, håll sedan den i botten på formen/formarna du vill använda, och se till att täcka formens väggar väl.
9. Vispa äggen med sockret tills du får en något fluffig blandning.
10. Värm mjölken, håll den sedan över äggen under omrörning.
11. Mixa amaretti för att få ett pulver (du kan också krossa dem med en kavel och få ett inte alltför fint pulver, det ger textur till dina puddingar), införliva sedan detta pulver i föregående blandning.
12. Tillsätt slutligen kakao, amaretto och kaffe och blanda tills du får en homogen blandning.
13. Häll smeten i formen/formarna, och grädda sedan bunet i vattenbad i den förvärmade ugnen vid 150°C.
14. Tillagningstiden varierar beroende på formarna du har valt, för individuella bunet räkna med cirka trettio minuter, för en stor att dela behövs ungefär 1 timme.
15. Se till att ha vatten upp till $\frac{3}{4}$ av formarna och kontrollera tillagningen genom att sticka knivspetsen eller en tandpetare i puddingen (den ska komma ut torr).
16. Låt svalna ordentligt innan du lossar dem och njuter av dem!