

Bunet (flan Piamontes na may kakaw at amaretti)

Ingrédients

- 4 na itlog
- 115g na asukal
- 55g na kakaw na pulbos na walang asukal
- 500g na gatas
- 120g ng tuyong amaretti
- 10g ng amaretto
- 10g ng kape

Préparation

1. Noong ilang oras na ang nakalipas, habang nasa isang paglalakbay sa Piemonte, nagkaroon ako ng pagkakataong matikman ang isang napaka-tipikal at lokal na dessert, na hindi ko pa naririnig.
2. Ito ay ang bunet, o bonet, na isang uri ng katumbas ng flan ng caramel ng Piemonte.
3. Ang flan na ito ay siyempre inihanda gamit ang mga itlog, caramel, at gatas, ngunit pati na rin ng kakaw at amaretti.
4. Depende sa bersyon, maaari mong idagdag ang rum, amaretto, o kape, na tumutulong na ilabas ang lasa ng kakaw at mga amaretti, itong malutong na mga biskwit na gawa sa almendra.
5. Sa aking bersyon, naglagay ako ng kaunting kape at amaretto, ngunit maaari mong baguhin ayon sa iyong panlasa.
6. Gumamit ako ng mga indibidwal na mold na gawa sa silikon, ngunit maaari ka ring gumamit ng malaking mold para sa isang bersyon na maibabahagi, o mga klasikong ramekin.
7. Huling detalye, naglagay ako ng kakaunting caramel sa ilalim ng aking mga mold dahil mas gusto kong magkaroon ng dessert na hindi masyadong matamis at talagang malasahan ang tsokolate at almendra, ngunit maaari kang maglagay ng kaunti pa kung nais mo.
8. Simulan sa pamamagitan ng paghahanda ng tuyo na caramel gamit ang ng asukal, pagkatapos ay ibuhos ito sa ilalim ng mga mold na nais mong gamitin, siguraduhing takpan ang mga gilid ng mold.
9. Paluan ang mga itlog sa asukal hanggang sa magkahalo ng bahagya.
10. Painitin ang gatas, pagkatapos ay ibuhos ito sa mga itlog habang hinahalo ng mabuti.
11. Ihalo ang mga amaretti para makuha ang pulbos (maaari mo ring durugin gamit ang rolling pin at magkaroon ng pulbos na hindi masyadong pino, ito ay magbibigay ng texture sa iyong flan), pagkatapos ay ihalo ang pulbos na ito sa nakaraang halo.
12. Idagdag sa wakas ang kakaw, amaretto, at kape at ihalo hanggang makuha ang homogenous na halo.
13. Iuhos ang mixture sa mold(s), pagkatapos ay iluto ang bunet sa bain-marie sa oven na pinainit sa 150°C.
14. Ang oras ng pagluluto ay mag-iiba depende sa mga mold na napili mo, para sa mga indibidwal na bunet, maghintay ng humigit-kumulang tatlong minuto, para sa isang malaking mapagbabahaginan ay kailangan ng humigit-kumulang 1 oras na pagluluto.
15. Tiyakin na mayroong tubig hanggang sa ~~3/4~~ mga mold, at suriin ang pagluluto sa pamamagitan ng pagtusok ng talim ng kutsilyo o toothpick sa flan (dapat itong lumabas na tuyo).
16. Hayaan itong lumamig bago alisin sa mold at mag-enjoy!