

Bunet (Piemonte usulü kakao ve amarettili fırınlanmı 3/4atlı)

Ingrédients

- 4 yumurta
- 115g eker
- 55g ekersiz kakao tozu
- 500g süt
- 120g kuru amaretti
- 10g amaretto
- 10g kahve
- 100g eker ile kuru bir karamel hazırlayarak ba layın, ardından kalıbınızın/kalıplarınızın tabanına dökün ve kalıbın kenarlarını dikkatlice kaplayın.

Préparation

1. Bir süre önce, Piyemonte'ye yaptım bir seyahat sırasında, daha önce hiç duymadım çok tipik ve yerel bir tatlıyı tatma fırsatım oldu.
2. Bu, Piyemonte karamel muhallebiye e de er bir tür olan bunet veya bonet adında bir tatlı.
3. Bu muhallebi tabii ki yumurta, karamel ve süt bazlı hazırlanıyor, ama aynı zamanda kakao ve amaretti içeriyor.
4. Çe itlerine ba lı olarak içine kakao ve amarettinin, yani bu ktır ktır bademli küçük kurabiyelerin tadını ortaya çıkarmak için rom, amaretto veya kahve de eklenebiliyor.
5. Benim versiyonumda biraz kahve ve amaretto ekledim, ama damak zevkinize göre de i tirebilirsiniz.
6. Bireysel silikon kalıplar kullandım ama payla mak için büyük bir kalıp veya klasik sufle kapları da kullanabilirsiniz.
7. Son bir bilgi, kalıbımın dibine biraz karamel koydum çünkü çok tatlı olmayan ve çikolata ile bademi net olarak hissettiren bir tatlı tercih ettim ama isterseniz biraz daha fazla ekleyebilirsiniz.
8. Tarif: eker ile kuru bir karamel hazırlayarak ba layın, ardından kalıbınızın/kalıplarınızın tabanına dökün ve kalıbın kenarlarını dikkatlice kaplayın.
9. Yumurtaları ve ekeri biraz kabarana kadar çırpın.
10. Sütü ısıtın, ardından yumurtaların üzerine dökün ve iyice karı tırın.
11. Amarettileri toz haline gelene kadar mikserden geçirin (dilerseniz merdane ile ezip çok ince olmayan toz haline getirebilirsiniz, bu muhallebilerinize doku katacaktır), ardından bu tozu önceki karı ıma ekleyin.
12. Son olarak kakaoyu, amarettuyu ve kahveyi ekleyin ve homojen bir karı ım elde edene kadar karı tırın.
13. Karı ımı kalıba/kalıplara dökün, ardından önceden 150°C'ye ısıtılmış fırında bunet'i benmari usulü pi irin.
14. Pi irme süresi seçti iniz kalıplara göre de i ecektir, bireysel porsiyonlar için yakla ık otuz dakika, payla ılacak büyük bir porsiyon için ise yakla ık 1 saat pi irme gerekecektir.
15. Kalıpların 'üne kadar suyun oldu undan emin olun ve pi ip pi medi ini kontrol etmek için muhallebilere bir bıçak veya kürdan batırın (kuru çıkmalıdır).
16. Kalıptan çıkarmadan önce iyice so umalarını bekleyin ve afiyetle yiyin!