



## Bonet

3 Dicembre 2020



4 PORZIONI



DIFFICOLTÀ



COSTO

TEMPO DI PREPARAZIONE  
20 MINTEMPO DI COTTURA  
40 MINCALORIE  
380KNOTE  
6 ORE DI RIPOSO **INGREDIENTI**

50 g di Amaretti

4 Uova

80 g di Zucchero semolato

40 g di Cacao amaro in polvere

500 ml di Latte

4 cucchiaini di Rum

**PER IL CARMELLO**

4 cucchiaini di Zucchero semolato

1 cucchiaino di Succo di limone

2 cucchiaini di Acqua

## Preparazione

- Scaldate il latte in un pentolino fin quasi a ebollizione, poi fatelo intiepidire.
- Mettete gli amaretti in un sacchetto di carta e sbriciolateli con un batticarne.

- Con la frusta a mano lavorate le uova con lo zucchero, finché sarà tutto amalgamato, ma non montate nulla. Unite il trito di biscotti, il cacao setacciato, il Rum e mescolate.
- Alla fine versate il latte a filo sulla crema e mischiate tutto bene, sempre usando la frusta.
- Preparate il caramello. Riscaldare lo zucchero in un pentolino antiaderente insieme al succo di limone filtrato e all'acqua prevista: non mescolatelo ma muovete ogni tanto il pentolino. Quando sarà di colore ambrato, versatelo sul fondo di uno stampo da plumcake e fate aderire il caramello in tutta la superficie; muovete lo stampo velocemente, inclinandolo in modo che si distribuisca in modo uniforme.
- Utilizzando un mestolo versate la crema nello stampo preparato.
- Riempite con acqua calda, per metà circa, una teglia poco più grande dello stampo, e mettete sul fondo un telo a misura. Inserirvi lo stampo con la crema e ponete in forno statico già caldo a 180°C. Lasciate cuocere per 40 minuti, poi sfornate.
- Lasciate raffreddare il budino a temperatura ambiente lasciandolo nell'acqua, poi togliete lo stampo dal bagnomaria e trasferitelo in frigorifero per almeno 6 ore.
- Trascorso questo tempo, bagnate un telo da cucina con acqua molto calda e strizzatelo bene. Tenete lo stampo capovolto su un piatto da portata, adagiatevi sopra il telo e aspettate pochi secondi, picchiando sulle pareti e sul fondo, che il dolce scenda.
- Decorate il bonet ponendo degli amaretti sulla superficie e servite subito.

Cristina Checcacci

## I consigli di Cristina

---

- L'acqua della cottura a bagnomaria non deve bollire altrimenti si ottiene un dolce troppo sodo mentre ciò che lo caratterizza è la morbidezza. Se l'acqua arrivasse a bollire, aggiungerete poca acqua fredda.
- Se il composto del Bonet dovesse risultare eccessivamente liquido, aggiungete un cucchiaino di fecola.
- Per controllare la cottura fate la prova coltello: passati i 45 minuti inserite la lama al centro del Bonet, se esce pulita è cotto, altrimenti continuate la cottura per altri 5 minuti o più.
- Quando toglierete il dolce dal forno risulterà ancora leggermente liquido, raffreddandosi si rapprenderà.
- Potete preparare il Bonet anche bianco (senza cacao) o arricchirlo con crema di nocciole e caffè.