

Bonet Piemontese

Over het recept

Uitgesproken als bunet, is een oude Piemontese pudding gemaakt met suiker, eieren, melk, cacao, slagroom, rum en amaretti koekjes. In het Piemonte duidt het woord bônêt op een ronde hoed of pet, waarvan de vorm lijkt op die vorm waarin het dessert wordt gekookt, maar zelf kies ik voor een cakevorm. Een zichzelf respecterende Piemontese maaltijd moet eindigen met dit typische dessert. Ingrediënten

Ingrediënten

Voor 8 personen

- 400 ml melk
- 100 ml slagroom
- snuifje zout
- 150 g amaretti of bitter koekjes
- 4 grote eieren
- 50 g cacao poeder
- glaasje rum plus een beetje amaretto
- 100 g kristalsuiker
- 200 g kristalsuiker voor de karamel
- 2 el water voor de karamel
- grote cakevorm of kleine taartvormpjes
- amarena kersen

Werkwijze

Verwarm de oven voor op 160 graden.

- Kook de suiker met het water in een steelpannetje tot een goudkleurige siroop en laat deze karameliseren.
- Schenk de karamel in een grote cakevorm of in kleine taartvormpjes (de hoed). Draai de vorm goed rond, zodat de karamel goed over de bodem wordt verdeeld. Zet weg.
- Verwarm de melk en de slagroom. Doe de koekjes erbij en maak de koekjes fijn en klop het goed door en kook dit voor 5 minuten.
- Klop de eieren en de kristalsuiker met een mixer door elkaar tot een bleke luchtige massa. Doe er vervolgens cacao poeder, rum, amaretto en een snuifje zout bij en voeg dit al kloppend toe bij het mengsel van de melk.
- Zet de cakevorm in een ovenschaal met heet water, het water moet tot op een derde ervan komen. Bak de bonèt 1 uur in de oven.

- Haal de bonèt uit de oven, laat het dessert in de vorm afkoelen en laat het dan voor 2 uurtjes afkoelen in de koelkast. Snijd het dan met een scherp mes los van de binnenkant van de vorm. Stort de bonèt omgekeerd op een bord.
- Als decoratie kun je er wat amaretti koekjes op leggen of doe er wat heerlijke amarena kersen op.