



Bonet piemontese mit Amarettini

Man nehme für 4 Portionen:

ca. 10 g weiche Butter	
90 g Zucker	
50 g Amarettini	die Hälfte davon fein zerbröseln
25 g Kakaopulver	mit den Amarettini-Bröseln vermengen
2 Eier	
1 Prise Salz	
4 EL kalten Espresso	
2 EL Amaretto	
160 ml Milch	
1 Bio-Orange	filetieren
200 g Sahne	
½ P. Vanillezucker	
außerdem:	Backofen auf 170° OUH vorheizen

- Mit der Butter 4 Ragout-Fin-Schälchen einfetten. 50 g von dem Zucker mit 2 EL Wasser zum Kochen bringen und einen hellen Karamell herstellen. Den Karamell in die Schälchen verteilen.
- Eier, restlichen Zucker und Salz in einer Schüssel aufschlagen. Espresso, Amaretto und den Kakao-Amarettini-Mix zufügen. Zum Schluss unter Rühren die Milch zugeben. Die Mischung in die Schälchen verteilen.
- Die Schälchen in eine tiefe Auflaufform stellen. So viel kochendes Wasser zugießen, dass die Schälchen gut zur Hälfte im Wasser stehen. Im Ofen 60 Minuten stocken lassen. Anschließend die Schälchen eine Weile in ein kaltes Wasserbad und danach in den Kühlschrank stellen (ca. 2 Stunden).
- Die Bonets zum Servieren auf Teller stürzen. Die Sahne schlagen und den Vanillezucker zugeben. Die Bonets mit Sahe, den Orangenspalten und den restlichen Amarettini garnieren.