

Italienische Rezepte

Bonet Pudding Nach Piemonteser Art

Anzahl: 6 Portionen

Gattung: Italien, Kalt, Süßspeise, Dessert, Köstlich, Einfach, Nachspeise, Nachtisch, Lecker

5	Eier	1	Tässchen Espresso
500 ml	Milch	1	Essl. Kaffeepulver
50 g	Amaretti	100 g	Zucker
2	Essl. Kakaopulver	2	Essl. Rum

:> Es gibt ein Italienisches Topdessert, das Bonet heißt:
:> einen ziemlich festen Pudding, der außen
:> karamellisiert ist und innen wunderbar kräftig nach
:> Schokolade und Kaffee schmeckt. Hier ist das Rezept.

Die Kombination von Kaffee und Schokolade ist bei den Turiner Dessertkünstlern eine alte Tradition. Hier trinkt man im Kaffeehaus nicht nur Espresso oder heiße Schokolade, sondern auch ein fabelhaftes Elixier aus Kaffee, Kakao und Milch, das mit Cognac, Rum oder Grappa aromatisiert wird.

Es heißt Bicerin (kleines Glas) und schmeckt am besten in der gleichnamigen Konditorei an der Piazza della Consolata in Turin. Kenner wissen, dass das feinste Dessert des Piemont nicht die eher langweilige Panna cotta ist, sondern der Bonet, in dem Kaffee, Kakao und Caramel sich zum köstlichen Dreiklang vereinen.

Man schlägt die Eier und etwa die Hälfte vom Zucker mit dem Schneebesen schaumig. Dann fügt man Kakaopulver, Kaffeepulver, den flüssigen Kaffee, die zerbröselten Amaretti und den Rum bei. Zuletzt gibt man die Milch dazu und verrührt alles gut.

Den restlichen Zucker erhitzt man, bis er karamellisiert, und gießt damit eine Puddingform aus.

Man füllt die Eier Milch Masse ein und lässt den Bonet im vorgeheizten Ofen (180 Grad) im Wasserbad während dreißig bis vierzig Minuten fest werden.