BONET (DESSERT AUS DEM PIEMONT)



Chef: Monica Copetti

Menù-Zutaten

125 g Dolce freddo (Halbgefrorenes) - LC1X

1 Packung Bonet (Dessert aus dem Piemont) - LA1X

Zutaten

3250 ml frische Vollmilch

300 ml Rum

n. 50 Mini-Amaretti

30 g Puderzucker

Zubereitung

Für 50 Portionen

Die Pulverzubereitung für Bonet in einem Teil der Milch auflösen. Die restliche Milch aufkochen, zum Rum geben und mit einem Löffel verrühren. Wieder zum Kochen bringen, 2 Minuten köcheln lassen und dann vom Herd nehmen. Sofort in Förmchen gießen (jeweils 80 g) und mindestens 2 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen. In der Zwischenzeit die Sahne zum Garnieren vorbereiten und dazu die Pulverzubereitung Dolcefreddo mit eiskalter Milch und Puderzucker in die Küchenmaschine geben. 5 Minuten auf höchster Stufe mit dem Rührbesen aufschlagen. Das Dessert mit einem Sahnehäubchen und einem Mini-Amaretto garnieren und servieren.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Geschäftssitz/Produktion: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Verwaltung: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)