

## BONET (DESSERT AUS DEM PIEMONTE)



**Chef:** Monica Copetti

### 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-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