BONET MIT KARAMELLISIERTER MERINGUE



Menù-Zutaten

350 gr Bonet (Dessert aus dem Piemont) - LA1X

Zutaten

1 L Milch

150 g Zucker

150 g Eiweiß

n° 6 Amaretti

70 g Bitterschokolade

50 g Rum

Chef: Leonardo Pellacani

Zubereitung

Die Pulverzubereitung für Bonet in einer Schüssel mit etwas Milch vermischen. In der Zwischenzeit die restliche Milch in einer Kasserolle zum Kochen bringen; dann das mit Milch vermischte Bonet-Pulver unterrühren und einige Minuten lang kochen lassen. Die Masse vom Herd nehmen und den Rum hinzufügen. Den Bonet in einen Becher füllen und mindestens fünf Stunden lang in den Kühlschrank stellen. Nun das Eiweiß zusammen mit dem Zucker mit Hilfe eines elektrischen Rührers steif schlagen. Den Bonet in der Mitte der Teller anrichten und mit dem steif geschlagenen Eiweiß bedecken. Mit einem Karamelisierer bräunen und den Bonet mit einem Amaretto und Schokosplittern dekorieren. Sofort 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)