# BONET CON MERINGA CARAMELLATA



## Menù Ingredients

350 g Bonet - LA1X

## Ingredients

1 l Latte

150 g Zucchero

150 g Albume

70 g Cioccolato fondente

50 ml Rum

6 Amaretti

**Chef:** Leonardo Pellacani

## Method

Per 6 persone

In una ciotola stemperare il Preparato in polvere per Bonet con un poco di latte. Nel frattempo in una casseruola scaldare il latte rimanente portandolo ad ebollizione; incorporare ora la polvere di Bonet stemperata e lasciar bollire per alcuni minuti. Togliere il composto dal fuoco e aggiungere il rum. Trasferire il Bonet in sei coppette, quindi far riposare in frigorifero per almeno 5 ore. A questo punto, con l'aiuto di una frusta elettrica, montare a neve l'albume insieme allo zucchero. Sformare i Bonet al centro dei piatti e ricoprirli con la meringa montata. Caramellare con l'apposito strumento e completare ciascun Bonet con un amaretto e scaglie di cioccolato fondente. Servire subito.

**© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari**
Registered Office/Plant: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Offices: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)