

## BONET CON MERINGA CARAMELLATA



Chef: Leonardo Pellacani

### Preparación

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'albumine 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.

### Ingredientes Menù

350 g Bonet - LA1X

### Ingredientes

1 l Latte

150 g Zucchero

150 g Albumi

70 g Cioccolato fondente

50 ml Rum

6 Amaretti