Alessandro Borghese Kitchen Sound, il bunet. GUARDA IL VIDEO

borghese-7-9ee69f62

BUNET

Tempi:***
Costi:*
Difficoltà:**

Ingredienti per 4/6 persone:
500 ml panna
500 ml latte intero
100 g tuorli, 300 g di uova intere
300 g di zucchero
150 g di amaretti sbriciolati
80 g di cacao amaro in polvere
100 g di cioccolato fondente extra
40 g di rhum
1 scorza di limone non trattata
Succo di mezzo limone
Acqua q.b.

Preparazione:
Preparare il caramello mettendo in un pentolino 100 g di zucchero, il succo di limone acqua e un po’ di acqua. Cuocere a fuoco dolce fino a quando diventa di un bel colore dorato.
Scaldare in un pentolino antiaderente la panna con il latte e la scorza del limone. Nella planetaria sbattere i rossi d’uovo con 200 g di zucchero e le uova intere. Lasciare intiepidire e poi togliere le scorze del limone dal latte con la panna. Quando il composto sarà ben montato e chiaro aggiungere il

cacao, il rhum, il latte con la panna. Continuare a montare lentamente. Aggiungere il burro morbido, il cioccolato fondente fuso e, infine, gli amaretti sbriciolati.
Nello stampo rettangolare versare prima il caramello tiepido, foderando bene le pareti, e poi il composto riempiendolo per metà. Cuocere a bagnomaria in forno a 160°C per 25 minuti.
Una volta terminata la cottura, estrarre dal forno, lasciar raffreddare a temperatura ambiente e riporre in frigo per circa 3 ore. Dopodichè capovolgerlo su un piatto da portato e servire decorando con amaretti sbriciolati.

Abbinamento al piatto: Asti Docg Coveé

Guarda le altre puntate di Alessandro Borghese Kitchen Sound, in onda tutti i giorni su Sky Uno