

Bounet "a modo mio"

Ingredienti:

3 etti di amaretti possibilmente piccoli

3 cucchiaini di cacao amaro

1 cucchiaino di zucchero

½ litro di latte

4 uova

1 cartoccio di panna da cucina

un po' di Rum

caramello

Frullare il cacao con lo zucchero, il cartoccio di panna, il Rum e i 4 tuorli d'uovo, versando il latte.

A parte montare gli albumi a neve e tritare in un'altra casseruola gli amaretti il più finemente possibile.

Versare gli amaretti insieme agli altri ingredienti e dopo aver bene amalgamato unire in ultimo gli albumi montati a neve.

Sbattere finché si ottiene un composto omogeneo.

Fare sul fuoco lento un caramello con 5 o 6 cucchiaini di zucchero e disporlo sul fondo dello stampo da budino, quindi, versarvi sopra il composto ottenuto.

Cuocere a bagnomaria in forno a 180° per 20/30 minuti coprendo lo stampo con la carta stagnola.

Quando si inforna il bounet, il forno deve essere freddo e l'acqua deve essere a circa metà dello stampo.

Lasciare raffreddare in frigo prima di servire.