

Il bonèt è l'antenato del budino; niente gelatine, niente colla di pesce né addensanti. Questo dolce era popolarissimo nel Piemonte meridionale, dove il termine "bonèt" designava un berretto in uso sin dal '700 a forma circolare con una colma in mezzo. Altri fanno risalire il termine "bonèt" allo stampo detto "Benetta" di rame stagnato a forma di corona circolare con un foro centrale.

Bonèt is the forerunner of blancmange without gelatine, isinglass or thickener. This cream dessert was very popular in southern Piedmont. The name bonèt, which referred to a flat hat in local dialect dating back to the 18th century, is alternately explained with reference to the "Benetta" mould, a round copper mould with a hole in the middle

## Bonèt

### Chocolate amaretti spoon dessert

#### INGREDIENTI (per 6 persone)

- 75 cl di latte intero
  - 200 g di amaretti secchi sbriciolati
  - 30 g di cacao amaro
  - 200 g di zucchero
  - 6 uova
  - 1 bicchierino di marsala
- Per il caramello:
- 50 g di zucchero semolato

#### PREPARAZIONE

Portate a ebollizione il latte e lasciatelo intiepidire. Amalgamate in una terrina gli amaretti sbriciolati, lo zucchero, 5 uova intere e 1 tuorlo, il marsala e il cacao. Sbattete il composto con cura sino a che risulti omogeneo e filoso.

Per preparare il caramello mettete in un recipiente di metallo (ideale il polsonetto di rame a fondo curvo e con un lungo manico di legno) lo zucchero, un cucchiaino di acqua e mescolare con una spatola di legno lentamente e in continuazione. Dopo alcuni minuti lo zucchero comincia a fondere e bollire formando una finissima schiuma. Togliete dal fuoco e lasciatelo intiepidire prima di foderare lo stampo.

Nella ricetta tradizionale il bonèt deve restare compatto e non gonfiare.

Incorporate a questo punto il latte al composto mischiando in continuazione e versate

#### INGREDIENTS (serves 6)

- 75 cl full-fat milk
  - 200 g crumbled dry amaretti
  - 30 g unsweetened cocoa powder
  - 200 g sugar
  - 6 eggs
  - 1 small glass Marsala
- For the caramel:
- 50 g granulated sugar

#### PREPARATION

Bring the milk to a boil then leave to cool.

In the meantime, prepare the caramel. Put the sugar and a tablespoon of water into a metal pan (ideally a rounded bottom copper casserole with long wooden handle) and stir with a wooden spatula slowly and continuously.

After a few minutes, the sugar will begin to melt and boil, foaming a little. Remove from heat and leave to cool before coating the inside of the mould.

In a bowl, mix the crumbled amaretti, sugar, 5 whole eggs, 1 egg yolk, Marsala wine and cocoa. Beat the mixture thoroughly until it is smooth and fluffy. In the traditional recipe, bonèt must remain compact and not rise. Now add the milk to the mixture, stirring continuously then, pour into



nello stampo preventivamente foderato con il caramello.

Cuocete a bagnomaria in forno già caldo il bonèt per circa 40 minuti evitando di far bollire o sbordare l'acqua.

Fra le varianti più note di questo budino citiamo l'aggiunta di un bicchierino di caffè o un cucchiaino di caffè in polvere, alcuni cucchiari di rum o di Cognac. La versione chiara, non prevede il cacao e il caffè ma una stecca di vaniglia messa a bollire con il latte.

Non ortodossa è l'aggiunta di colla di pesce o farina per aumentarne la consistenza o l'aggiunta di panna per aumentarne la cremosità. Togliete il bonèt dallo stampo, versatelo in un vassoio ancor tiepido e servitelo accompagnato con biscotti.



- MALVASIA DI CASORZO D'ASTI DOC

the mould previously coated with the caramel.

Cook in a bain-marie in a hot oven for about 40 minutes. Make sure the water does not boil or overspill. Alternative recipes call for the addition of a small glass of coffee or a teaspoon of coffee powder, a few tablespoons of rum or Cognac. The lighter version, which does not include cocoa and coffee, envisages the addition of a vanilla pod while boiling the milk. The addition of gelatine or flour to increase the consistency or cream to increase creaminess is unconventional. Remove the bonèt from the mould, place it onto a serving dish while still warm and serve with biscuits.



- MOSCATO D'ASTI DOCG



#### CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI PER PORZIONE NUTRITIONAL INFORMATION PER SERVING

Kcal	
Kcal	528,1
Carboidrati	
Carbs	49,7 g
Proteine	
Protein	19,1 g
Grassi	
Fat	28,5 g