

Questa ricetta, di origine casalese, risale ai primi anni del Novecento; si tratta di un dolce al cucchiaio preparato in modo completamente diverso da quello che oggi tutti conoscono. A differenza del bonèt classico, gli amaretti e i biscotti impiegati sono cotti insieme al latte e non scendono sul fondo formando il caratteristico zoccolo.

This recipe for a creamy dessert, which originated in Casale at the beginning of the twentieth century, is prepared using a technique unlike any other. The amaretti and biscuits are boiled in the milk and do not fall to the bottom to form a spongy base as they do in the classic bonèt.

Bonèt casalese

Chocolate amaretti spoon dessert

Casale style

INGREDIENTI (per 6 persone)

- 50 cl di latte
- 6 amaretti secchi
- 6 krumiri casalesi
- 4 uova
- 4 cucchiaini colmi di zucchero
- 1 stecca di vaniglia
- 50 g di zucchero semolato per il caramello
- 1 cucchiaino di cioccolato in polvere

INGREDIENTS (serves 6)

- ½ litre milk
- 6 dry amaretti
- 6 krumiri biscuits
- 4 eggs
- 4 heaped tablespoons of sugar
- 1 vanilla pod
- 50 g granulated sugar for the caramel
- 1 tablespoon cocoa powder



PREPARAZIONE

Portate a ebollizione il latte con i biscotti, con gli amaretti e con la stecca di vaniglia intera. Quando sono ben sfatti, eliminate la vaniglia e passate al setaccio o frullate con una frusta a

PREPARATION

Bring the milk to the boil with the crumiri, amaretti and vanilla pod. When they are mushy, remove the vanilla and sieve or blend with a whisk to obtain a creamy mixture



immersione ottenendo un composto cremoso e aggiungete un cucchiaino di cioccolato in polvere.

Rompete le uova, unite in una scodella i tuorli, aggiungete lo zucchero, sbatteteli sino a ottenere una schiuma chiara. Montate a neve ben ferma gli albumi a parte. Quando la crema di latte é tiepida, aggiungete i tuorli sbattuti e gli albumi montati. Mescolate con delicatezza non molto a lungo evitando di smontare gli albumi.

Per preparare il caramello mettete in un recipiente di metallo 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. Versate il composto; cuocete il bonèt a bagnomaria in forno a temperatura moderata per circa 45 minuti. La ricetta originale non parla di aggiunte di marsala o di rum, anche se tali correzioni sono lecite ed esaltano l'aroma di questo dolce.

then, add a tablespoon of cocoa powder.

Break the eggs, place the yolks into a bowl, add sugar, whisk until light and foamy.

In another bowl, whip the egg whites until stiff. When the milk mixture is warm, add the beaten egg yolks and egg whites. Quickly fold in gently to prevent the egg whites from collapsing.

To prepare the caramel put the sugar and a tablespoon of water into a metal pan and slowly stir continuously with a wooden spatula. 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.

Pour the mixture into the mould; cook in a bain-marie in a moderate oven for about 45 minutes.

The original recipe does not envisage marsala or rum, even though these variations are acceptable and enhance the flavour.

CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI PER PORZIONE

NUTRITIONAL INFORMATION PER SERVING	
Kcal	
Kcal	310,5
Carboidrati	
Carbs	27,2 g
Proteine	
Protein	12,1 g
Grassi	
Fat	17,8 g



- MALVASIA DI CASORZO D'ASTI DOC



- MOSCATO D'ASTI DOCG

