



BUDINI – **BONET AL CIOCCOLATO CON Ipazia**

Il bonet è un budino al cacao, caffè, amaretti secchi e caramello cotto al forno tipico piemontese. Ipazia è capace di dare una profondità in più al suo ottimo gusto e di ottenere anche un aggraziato e moderno effetto a specchio.

INGREDIENTI X 6

ml 500	Latte intero
20	Amaretti secchi
4	Uova intere
g 220	Zucchero
g 35	Cacao amaro
3 Cucchiaini	Caffè ristretto (½ tazzina)
g 100	<u>Ipazia. Gelée di vino frizzante P. con scorzetta di Pompelmo</u>


PROCEDIMENTO

Caramellare in un pentolino g 70 di zucchero e versarli sul fondo di due piccoli stampi usa e getta di alluminio da plumcake o uno grande.

Portare a bollire il latte. Lasciarlo intiepidire e sbriciolarvi dentro gli amaretti.

A parte frullare uova con il restante zucchero, cacao e caffè. Unire il composto al latte e frullare bene. Ripartire nei due stampi.

Cuocere in fondo preriscaldato a bagnomaria a 170° per 1 ora. Lasciare gli stampi in frigo per una notte.

Rovesciare su un piatto e tagliare a fette. Riscaldare Ipazia. Gelée di vino frizzante P. con scorzetta di Pompelmo pochi secondi perché si ammorbidisca senza farla sciogliere completamente e **senza farla bollire**; quanto basta per poterla spalmare, con l'aiuto di un pennello, di uno strato generoso su ogni fetta così, quando la gelée tornerà solida, avranno anche un invitante aspetto lucido.  1h30 min (+ una notte di refrigerazione)