



Bonet con Chantilly alla Nocciola, amaretti e nocciole tostate

TEMPI DI PREPARAZIONE

🕒 Preparazione: 60 min c.a. 🔥 Cottura: 40min c.a. 👨‍🍳 Pronto in: 3 ore c.a

INGREDIENTI (Per 6 persone)

PER IL BONET

- 1/2 l di latte intero
- 4 uova
- 125 g di zucchero
- 35 g di cacao
- 100 g di amaretti
- mezza stecca di vaniglia
- 100 g di zucchero (per il caramello)

PER LA CREMA CHANTILLY

- 150 g di panna
- 20 g di pasta di nocciole
- 15 g di zucchero a velo
- topping al cioccolato
- nocciole tostate

PROCEDIMENTO

Sciogliere lo zucchero per il caramello in un pentolino (io ho utilizzato il **pentolino bagnomaria della ILSA**) con un cucchiaino di acqua e qualche goccia di limone fino a farlo diventare scuro. Colarlo negli stampi monoporzione facendo molta attenzione a non scottarsi. Scaldare il latte con i semini prelevati dal baccello di vaniglia (incidere il baccello sulla lunghezza, aprirlo delicatamente e utilizzando la lama del coltello prelevare i semini). Mentre il latte si riscalda sbattere le uova con lo zucchero in una bastardella

finché il composto non risulterà omogeneo e spumoso, poi unire il cacao setacciato e gli amaretti sbriciolati. Quando il latte sarà caldo filtrarlo e colmare gli stampini. Far riscaldare il forno a 160°C, riempire una teglia con dell'acqua calda in modo che il livello dell'acqua ricopra per 3/4 gli stampini precedentemente posizionati al suo interno e cuocere a bagnomaria per circa 40 min. Dopo la cottura far raffreddare e riporre in frigo per almeno una/due ore per far rassodare il composto (prima di sformare verificare la consistenza del bonet).

Montate la panna con la pasta di nocciole e lo zucchero a velo, trasferire la crema ottenuta in una sac à poche e riporre in frigo. Nel frattempo guarnire il piatto con del topping al cioccolato. Quando i Bonet si saranno rassodati in frigo con l'ausilio di una spatola Chef (io ho utilizzato la spatola angolare della **ILSA**) trasferirli sul piatto di presentazione (io ho utilizzato un bellissimo piatto piano in porcellana della collezione Anthiros filo oro di **Le Coq Porcelaine by ILSA**), guarnire con degli amaretti sbriciolati, la crema Chantilly alla Nocciola, qualche nocciola tostata e un fiore edibile.



Consiglio dello Chef:

Volendo si può utilizzare un stampo budino grande dalla forma moderna per realizzare una stupefacente torta Bonet!