



Piemonteser Bonet

- **Schwierigkeitsgrad:**Mittel
- **Portionen:** 8
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 45m
- **Fertig in** 1:05 h

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '65', 'cook_time' : '45m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '8', 'yield' : '' });
```

Der köstliche Creme Karamell mit Marsala und Amarettini

Zutaten

- Für den Karamell:
 - 60 ml Wasser
 - 60 ml Marsala
 - 300 g Zucker
- Für die Crème:
 - 250 g Amarettini, grob gestoßen
 - 60 ml Marsala
 - 80 g Zucker
 - 500 ml Sahne
 - 250 ml Milch
 - 5 Eigelbe
 - 2 ganze Eier
 - 4 El schwarzes Kakaopulver
 - 1 Prise Salz

Zubereitungsart

Schritt1

Der Karamell:

Schritt2

Den Zucker in einer kleinen Kasserolle goldbraun brennen und mit dem Marsala und Wasser ablöschen. Auflösen, verkochen, etwas Sirup ähnlich reduzieren lassen und auf ca. 8 Pochier - Förmchen verteilen.

Schritt3

Der Crème:

Schritt4

Die Milch und die Sahne kurz aufkochen.

Schritt5

Die Eier mit dem Zucker, 1 Prise Salz und dem Kakaopulver verrühren. Mit der kochenden Sahne - Milch aufgießen; dabei mit dem Schneebesen gut rühren.

Schritt6

Den Marsala zufügen und die zerkrümelten Amarettini unterheben; auf die Förmchen aufteilen.

Schritt7

In einen ausreichend großen Topf oder Bräter ca. 2 cm heißes Wasser geben. Die Förmchen hinein setzen, für ca. 45 min. in den auf 160 ° C vorgeheizten Backofen schieben.

Schritt8

Anrichtevorschlag:

Schritt9

Danach gut durch kühlen lassen, auf gekühlten Desserttellern stürzen. Dabei sollte der leckere Karamell über die Portionen laufen, sieht appetitlich aus und schmeckt einfach köstlich.

Rezeptart: Cremes / Mousse

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/piemonteser-bonet/>