



POLETTO

ITALIENS KÜCHE

Sterneköchin **Cornelia Poletto** zeigt in unserer Serie, wie die leckersten Rezepte aus Bella Italia garantiert gelingen. Zum Sammeln und Genießen!



Einfach ausschneiden und sammeln

FOLGE **93**

Schoko-Bonnet

Piemontesischer Flan mit Amarettini





Praktischer Gefrierbeutel: Cornelia Poletto zerkleinert darin die Kekse – ohne Krümel auf dem Tisch



Gut portioniert: Schokomilch mit einem Messbecher einfüllen

Schoko-Bonet

Piemontesischer Flan mit Amarettini

(„Bonet“ bedeutet im piemontesischen Dialekt „Hut“, und so ähnlich sieht dieses Dessert ja auch aus)

SCHWIERIGKEITSGRAD: mittel

ZUBEREITUNGSZEIT: ca. 1½ Stunden

KÜHLZEIT: mindestens 4 Stunden

Zutaten (für 4 Portionen):

60 g Amarettini, 60 g Zartbitterschokolade,
½ l Milch, 2 Eier, 2 Eigelb, 120 g Zucker, 1 Tasse Espresso (2 cl)
oder 2 cl Rum, 200 g Himbeeren, 40 g Puderzucker

- 1** Amarettini in einen Gefrierbeutel geben und mit einer Teigrolle fein zerbröseln. Schokolade fein hacken.
- 2** Milch einmal aufkochen, vom Herd ziehen. Schokolade zugeben und unter Rühren darin schmelzen lassen. Amarettini-Brösel unterrühren.
- 3** Eier, Eigelbe und 20 g Zucker in einer Schüssel hell-schaumig schlagen. Die heiße Schokomilch langsam einrühren. Espresso oder Rum zufügen. Die Masse durch ein feines Sieb passieren.
- 4** Restliche 100 g Zucker mit 2 EL Wasser verrühren, aufkochen lassen und den Zuckersirup köcheln, bis er zu goldbraunem Karamell geworden ist. Karamell in 4 ofenfeste Förmchen (à 200 ml) gießen und die Formen schnell schwenken, sodass der Boden vom Karamell bedeckt ist. 10 Minuten kalt stellen. Backofen auf 120 Grad vorheizen.
- 5** Schokomilch vorsichtig in die Förmchen gießen. Förmchen in eine große ofenfeste Form stellen. So viel kochendes Wasser angießen, dass sie zu etwa zwei Dritteln im Wasser stehen. Schoko-Flan (Bonet) auf der zweiten Schiene von unten ca. 1 Stunde stocken lassen. Herausnehmen, abkühlen lassen, mindestens 4 Stunden kalt stellen.
- 6** Himbeeren durch ein Sieb streichen, Püree und Puderzucker glatt rühren. Den Rand des Flans jeweils mit einem spitzen Messer lösen, stürzen und mit dem Himbeerpüree anrichten. Nach Wunsch mit einigen Amarettini, Himbeeren und Minzeblättchen garnieren.

Pro Portion: ca. 470 kcal, 13 g Eiweiß, 20 g Fett, 52 g Kohlenhydrate

Haben Sie ein Rezept aus unserer Serie mit Cornelia Poletto (www.cornelia-poletto.de) verpasst? Unter www.fuersie.de/poletto können Sie alle bisher erschienenen Folgen herunterladen.

Polettos Wein-Tipp



Cornelia Polettos Sommelier Dirk Pauleweit empfiehlt zum Bonet einen südfranzösischen roten Dessertwein: „Der 2006 Banyuls Rimage ‚Mas Cornet‘, Abbé Rous, besticht mit Aromen von Rumrosinen, Datteln und Dörrobst. Seine feine, nicht zu schwere Süße macht ihn zum perfekten Begleiter für das Dessert.“ Pro Flasche (0,5 l) 12,90 Euro, über fam@poletto.de oder Tel. 0 40/4 80 21 59.