

Krem bunet



## Składniki

szklana forma o średnicy  
26 cm  
3 łyżka - niesłodzonego  
kakao  
300 ml - mleka  
180 g - amaretti  
120 g - cukru  
żółtek  
40 ml - rumu  
białka

## Opis wykonania

Krem z niesłodzonego kakao, mleka, ciasteczek amaretti i rumu.

Wymieszać kakao z 6 łyżkami zimnego mleka. Podgrzać pozostałe mleko. Rozgnieść 150 g ciasteczek migdałowych amaretti i wymieszać z kakao. W rondelku mieszając skarmelizować na złoty kolor 40 g cukru. Podlać 2 łyżkami wody i gotować tak długo, aż karmel będzie odchodził od ścianek. Wlać do rozgrzanej szklanej formy i równomiernie rozprowadzić, energicznie mieszając. Uwaga Karmel jest bardzo gorący. Utrzeć na krem żółtka, rum i 50 g cukru. Białka ubić na sztywno z pozostałym cukrem.

Namoczone ciasteczka amaretti wymieszać z masą jajeczną, ostrożnie dodać ubite białka. Masę wlać do formy, wygładzić powierzchnię i przykryć folią odporną na działanie wysokiej temperatury lub folią aluminiową. Ustawić na ruszcie i gotować według przepisu. Przykryty krem odstawić w zimne miejsce na kilka godzin. Przed podaniem formę zanurzyć na chwilę w gorącej wodzie, następnie wyłożyć krem na duży talerz przewracając formę do góry dnem. Śmietanę ubić na sztywno, napełnić woreczek do wyciskania masy z końcówką w kształcie gwiazdki i ozdobić nią krem. Posypać pozostałymi ciasteczkami amaretti.

Sposób nastawiania:

Piekarnik parowy: gotowanie na parze 100°C, 45-50 minut oraz 4 godziny chłodzenia.