



Baba au rhum express

Ingredients

Pâte pour baba

oeufs
10g de sucre
25g de farine
1 pincée de sel
70g de beurre
7g de levure chimique

Sirop

160g d'eau
100g de sucre
25g de rhum

Chantilly

180g de crème liquide entière
70g de mascarpone
1 cuillère à soupe de sucre glace

Pâte pour baba

- Pour 9 babas -

Préchauffer le four à 170°C

Faire fondre le beurre au micro onde ou au bain marie

A l'aide d'un batteur mélanger les oeufs et le sucre jusqu'à obtention d'un mélange mousseux et blanchit

Verser le beurre fondu et mélanger

Ajouter la farine, le sel et la levure et mélanger pour obtenir une préparation homogène

Enfourner environ 15 à 20 minutes

Sirop

Faire chauffer tous les ingrédients ensemble

Aller jusqu'à ébullition, puis laisser 2 minutes à feu doux

Imbiber généreusement les babas de sirop et mettre au frais

Chantilly

A l'aide d'un batteur monter la crème liquide et la mascarpone en chantilly en ajoutat le sucre glace sur la fin

Mettre la chantilly en poche, en garnir les babas imbibés et froid

Décorer comme il vous plaît