Baba au rhum express

Ingredients
Pâte pour baba
3 oeufs
110g de sucre
70g de beurre
125g de farine
7g de levure chimique
1pincée de sel
Sirop
160g d'eau
100g de sucre
25g de rhum
Chantilly
180g de crème liquide entière
70g de mascarpone
1cuillère à soupe de sucre glace

Pâte pour baba

- Pour 9 babas -

Prchauffer le four 170C

Faire fondre le beurre au micro onde ou au bain marie

Dans le bol mettre le fouet, le sucre et les oeufs 5 minute/37C/vitesse 4

Verser le beurre fondu 1 minute/vitesse 3,5

Ajouter la farine, la levure et le sel 12s/viitesse 3.5

Enfourner environ 15 20 minutes

Sirop

Mettre tous les ingrdients dans le bol 3 minutes/95C/vitesse 2

Imbiber gnreusement les babas de sirop et mettre au frais

Chantilly

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

Mettre la chantilly en poche, en garnnir les babas imbibs et froid

Dcorer comme il vous plaît

@ 2021 - 2026 | Tous droits réservés | https://tout-gourmand.fr | Création https://lesage-david.fr