

# 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