



Baba au rhum express

Ingredients

Pâte pour baba

1 oeufs
10g de sucre
70g de beurre
125g de farine
7g de levure chimique
1 pincée de sel

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

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

Verser le beurre fondu 1 minute/vitesse 3,5

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

Enfourner environ 15 à 20 minutes

Sirop

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

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 ajoutant le sucre glace sur la fin

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

Décorer comme il vous plaît