

Baba au rhum



Dessert **Moyen**

Pour : 6 personnes

Préparation : 30 mn

Cuisson : 30 mn

Une bonne recette de baba au rhum.

Recette proposée par : Atelier de cuisine de Josette

Ingrédients

- les ingrédients du gâteau:
- 3 œufs
- 150 g de sucre
- 120 g de farine
- 50 g de beurre fondu
- 3 cuillères à soupe de lait chaud
- 1 paquet de sucre vanillé
- 1 pincée de sel
- 0,5 sachet de levure chimique
- les ingrédients du sirop :
- 0,5 litre d'eau
- 125 g de sucre
- 1 verre de rhum

Préparation

- 1 La recette du gâteau:
- 2 Battez bien les jaunes d'œufs avec les sucres et le sel pendant 10mn au robot.
- 3 Ajoutez le lait chaud, la levure, la farine et le beurre fondu et en dernier les blancs en neige.
- 4 Versez dans un moule et mettez à cuire au four pendant une demi-heure (four préalablement préchauffé à 180°).
- 5 La recette du sirop :
- 6 Mettez tous les ingrédients dans une casserole, faites chauffer à feu moyen et retirez du feu au moment de l'ébullition.
- 7 A la sortie du four, posez votre baba sur une assiette creuse et versez le sirop chaud peu à peu sur le baba en récupérant ce qui tombe dans l'assiette et en le versant de nouveau sur le baba.
- 8 Badigeonnez le baba, à l'aide d'un pinceau, avec la confiture d'abricot délayée (par exemple)
- 9 Pour la garniture au choix : un peu de confiture d'abricot délayée avec un peu d'eau chaude, salade de fruits (fraîche ou en boîte), crème fouettée, crème anglaise, etc.
- 10 Garnissez le centre à votre convenance de salade de fruits frais et de crème fouettée.

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

