



BABA AU RHUM FACILE

Ingrédients :

BABA

4 oeufs

150gr de sucre

6 cas de lait chaud

130gr de farine

50gr de beurre fondu

1 sachet de levure chimique

SIROP

1/2l d'eau

250gr de sucre

1 verre de rhum

CRÈME PÂTISSIÈRE LÉGÈRE

Du commerce en sachet ou faite maison !

crème fouettée au siphon ou toute faite !

Battre les 4 jaunes d'oeuf avec le sucre au fouet électrique jusqu'à ce que le mélange blanchisse.

Battre les blancs en neige avec une pincée de sel, réserver.

Ajouter 6 cas de lait chaud puis les 130gr de farine mélangés à la levure.

Ajouter le beurre fondu et les blancs battus.

Chemiser le moule et mettre au four 180°C chaleur tournante préchauffé pendant 20-25 min selon four (moi 22 min et c'était bon !)

Préparer le sirop.

Démouler dès la sortie du four et verser le sirop chaud mais pas bouillant, éventuellement faire quelques trous à la fourchette pour mieux diffuser le sirop.

Laisser refroidir.

Au moment de servir, mettre au centre de la crème pâtissière allégée à la chantilly et décorer de quelques fruits frais.

Bon appétit !!