



## Baba au rhum express

### Ingredients

#### Pâte pour baba

2 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 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/vitesse 3.5

Enfourner environ 15 20 minutes

### Sirop

Mettre tous les ingrédients dans le bol 3 minutes/95C/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 froids

Décorer comme il vous plaît