

MINI-BABA AL RUM



Preparazione : 15 min - **Riposo :** 30 min - **Cottura :** 35 min - **Materiale :** -

Ingredienti : 6 persone

- 3 uova - 150 g di zucchero - 50 g di burro morbido* - 1 bustina di lievito per dolci (in plover) - qualche frutto fresco a scelta - 1 pizzico di sale - 60 ml di latte caldo - 120 g di farina - 200 ml di panna montata - **SCIROPPO AL RUM :** - 1 arancia bio - 100 ml di rum - 400 ml di acqua - 200 g di zucchero

1. Rompere le uova, mettere da parte i tuorli ed iniziare a montare gli albumi a neve. Nel contenitore di metallo, inserire lo sbattitore per albumi e versare gli albumi e il pizzico di sale, togliere il tappo e avviare il programma ALBUMI A NEVE.
2. Svuotare il contenitore e mettere da parte. Mettere i tuorli nel contenitore con lo zucchero e avviare il programma ESPERTO, 3 minuti/velocità 4 (senza scaldare), finché il composto diventa bianco. Aggiungere il latte caldo, il burro, la farina e il lievito poi riavviare il programma ESPERTO, 4 minuti/velocità 6 (senza scaldare). Se necessario, mescolare. Incorporare delicatamente gli albumi montati a neve con una spatola.
3. Imburrare 6 stampi per babà, suddividere la pasta e lasciare riposare per 30 minuti a temperatura ambiente. Preriscaldare il forno a 180°C (term. 6). Mettere i babà in forno per 25 minuti.
4. Nel frattempo, preparare lo sciroppo. Sformare i babà e lasciarli intiepidire su una griglia. Annaffiarli con lo sciroppo, imbevendoli al massimo. Lasciare sgocciolare lo sciroppo.
5. Mettere la panna montata in una tasca da pasticciere* con un beccuccio seghettato e guarnire il centro dei babà. Decorare con frutta fresca tagliata e annaffiare un'ultima volta con lo sciroppo.

SCIROPPO AL RUM

1. Prelevare la scorza e il succo d'arancia e metterli nel contenitore con tutti gli altri ingredienti.
2. Avviare il programma ESPERTO, 20 minuti/velocità 1A/120°C.

Cook Expert ■

© Fotografie Sandra Mahut
© Hachette Livre (Marabout) 2016