

RUM BABA (BABA AU RHUM)

 2 ks  2 hod.

Rum baba alebo baba au rhum je pôvodom francúzskeho kysnutý dezert valcovitého tvaru, po upečení namáčaný v rume alebo sladkom víne. Pravdepodobne vznikol v 18. storočí v regióne Lorraine. Základ cesta tvorili kvasnice, vajcia, mlieko a maslo. V modernej verzii tohto dezertu sa do cesta občas pridáva sušené ovocie a na dozdobenie sa používa šľahačka. Rum je miešaný s cukrovým sirupom a dochucovaný rôznymi arómami, či likérmi.

BUDETE POTREBOVAŤ:

100 g hladkej múky
2 g sušeného droždia
5 g práškového cukru
1 vajce
25 g masla
70 ml teplého mlieka
štipku soli

Na prípravu sirupu budete potrebovať:

400 ml vody
200 g kryštálového cukru
100 ml rumu
100 ml sirupu
z čerešní Billa Premium
šťavy z 1 pomaranča
šľahačku a čerešne
na dozdobenie

A TAKTO NA TO:

1. V čistej mise vareškou zmiešajte všetky suroviny. Vznikne riedke cesto. Misu prikryte a nechajte asi 1 hodinu kysnúť na teplom mieste. Vykysnuté cesto prelejte do formičiek, vytretých maslom a múkou. Formičky prikryte a nechajte 30 minút kysnúť. Pečte pri teplote 175 stupňov 15 minút.
2. Medzi tým pripravte sirup. Vodu s cukrom privedte k varu a nechajte všetok cukor rozpustiť. Pridajte pomarančovú šťavu, rum, sirup z čerešní a zamiešajte.
3. Upečenú babu vyklopte z formičky, namáčajte v horúcom sirupe, dozdobte šľahačkou a čerešňami.



BILLA
Premium
Cherries in Syrup
CHERRY LIQUEUR
TΣIPOURO