

Recette de Monique

Baba au rhum pour 6 personnes

Biscuit : 2 œufs
6 cuillères à soupe de sucre
6 cuillères à soupe de farine
4 cuillères à soupe de lait
1/2 sachet de levure chimique
sirop : 1/4 de litre d'eau
120 g de sucre
5 cuillères à soupe de rhum

Séparer les blancs d'œuf, les monter en neige. Mélanger les autres ingrédients et ajouter les blancs en neige. Cuire 30 mn à 200°. Démouler et arroser avec le sirop.

Rum Baba für 6 Personen

Biscuit: 2 Eier
6 Esslöffel Zucker
6 Esslöffel Mehl
4 Esslöffel Milch
1/2 Päckchen Backpulver
Sirup: 1/4 Liter Wasser
120 g Zucker
5 Esslöffel Rum

Eiweiß trennen und steif schlagen, die anderen Zutaten mischen und den Eischnee hinzufügen
30 Minuten bei 200° garen.

Aus der Form stürzen und mit dem Sirup beträufeln

Rum Baba 6 főrésszére

Keksz: 2 tojás
6 evőkanál cukor
6 evőkanál liszt
4 evőkanál tej
1/2 csomag sütőpor
Szirup: 1/4 liter víz
120 g cukor
5 evőkanál rum

Válassza szét a tojásfehérjét, és verje kemény habbá, keverje össze a többi hozzávalót, majd adja hozzá a felvert tojásfehérjét.

Süssük 30 percig 200 fokon.

Fordítsuk ki a formából, és locsoljuk meg a sziruppal.