



1. Préchauffez votre four à 180°C.
2. Travaillez au fouet les jaunes d'œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajoutez au fur et à mesure le lait chaud, le beurre fondu, la farine et la levure tamisée.
3. Battez les blancs en neige. Incorporez-les délicatement à la pâte.
4. Versez la pâte dans un moule en couronne préalablement beurré et légèrement fariné.
5. Enfournez et laissez cuire pendant 25 mn (+/- selon votre four). Vérifiez la cuisson en enfonçant la pointe d'un couteau au centre qui doit ressortir à peine humide. Une fois cuit, démoulez sur une [grille de refroidissement](#).
6. Dans une casserole, faites chauffer l'eau, le sirop de sucre et le rhum. Quand le mélange est bien chaud, versez-le doucement sur le baba jusqu'à complète absorption.
7. Réalisez votre chantilly (regardez en bas de page si vous avez besoin de conseils) en ajoutant le mascarpone, le sucre et la vanille à la fin, une fois que la crème est ferme.
8. Décorez le dessus de votre baba avec la chantilly (sur la photo, j'ai utilisé une poche à douille) ou servez-la à part dans un grand bol.



Pour réussir votre chantilly :

1. Choisissez une crème liquide entière. N'utilisez jamais de crème allégée ou de crème longue conservation, elle ne monterait pas.
2. Placez votre fouet et votre récipient avec la crème dans le réfrigérateur au moins 1h00 à l'avance (30 mn au congélateur si vous avez oublié ou placez votre récipient dans un autre rempli de glaçons). Plus votre crème est froide, plus elle montera facilement.
3. Fouettez la crème à petite vitesse au départ pour éviter qu'elle n'emprisonne une trop grande quantité d'air. Augmentez la vitesse au fur et à mesure (vitesse la plus rapide à la fin). Mettez le mascarpone, le sucre et la vanille à la fin, quand votre crème commence à être ferme. Pour être sûr que votre chantilly est assez fouettée, il faut qu'il y ait des pics sur le bord du saladier.

Super facile
20 mn de préparation
25 mn de cuisson
Bon marché
Veggie

Ingrédients pour 6 pers. :

Vous aurez besoin d'une [grille de refroidissement](#) et d'un moule à baba (ou un autre moule de votre choix. Celui de la photo est un moule à bundt cake)

- 120 g de farine + 1 c. à soupe pour le moule
- 50 g de beurre
- 150 g de sucre
- 1 demi-sachet de levure chimique
- 3 c. à soupe de lait
- 3 œufs
- 250 ml d'eau
- 225 ml de sirop de sucre de canne
- 7 à 8 cl de rhum

Pour la chantilly :

- 250 g de mascarpone
- 20 cl de crème liquide entière
- 30 g de sucre glace
- 1/2 c. à café de vanille en poudre

Variantes :

À la place de la chantilly, servez le baba avec une salade de fruits frais. Pour une version plus festive, par exemple pour un réveillon, faites une chantilly aux marrons : fouettez 20 cl de crème liquide bien froide et une fois montée, ajoutez 250 g de mascarpone puis délicatement 20 g de crème de marron.

