



Baba à la Slash Red

Informations

Personnes : **8**
Cuisson : **15 min.**

Ingrédients

Pour les babas :

- 60 g de sucre
- 3 oeufs
- 2 CS de lait
- 130 g de farine
- 1 sachet de levure chimique

Pour le sirop SLASH RED :

- 4 CS de sucre
- 25 cl de Slash Red

Pour la Chantilly vanillée :

- 10 cl de crème liquide très froide
- 1/2 gousse de vanille

Pour le dressage :

- Fruits rouges frais (fraises, groseilles et framboises)

Préparation

Etape 1 : les babas

1. Préchauffez le four à 180°C
2. Battez les jaunes d'œuf et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajoutez le lait puis la farine tamisée avec la levure.
3. Battez les blancs d'œuf légèrement salés en « neige ferme ». Incorporez-les délicatement à la pâte.
4. Beurrez un moule en silicone de 8 savarins puis farinez.
5. Versez la pâte au 3/4 seulement et cuire 15 min. environ.
6. Démoulez les gâteaux encore tièdes et réservez sur une grille.

Etape 2 : le sirop à la SLASH RED

1. Chauffez la bière dans une casserole et ajoutez le sucre. Laissez épaissir doucement à petit bouillon.
2. Quand la consistance souhaitée est obtenue, réservez et laissez tiédir.

Etape 3 : la Chantilly

1. Versez la crème dans un cul de poule ou la cuve d'un robot. Ajoutez les grains de vanille.
2. Fouettez jusqu'à l'obtention d'une Chantilly fine et légère.

Etape 4 : le dressage

1. Imbibez généreusement les babas du sirop à la Slash Red.
2. Dressez les babas dans les assiettes.
3. Ajoutez la Chantilly et les fruits rouge à votre convenance.

C'est prêt à déguster !

[Recette de @foodforlove](#)