

Préparation du baba au rhum à la crème Jock

Confection du baba au rhum Jock :

- Verser la préparation baba dans un moule à Baba, beurré.
- Préchauffez le four à 180° pendant 10 minutes
- Enfournez le baba au four pendant 20 à 25 Minutes
- Démoulez-le
- Imbibez-le de sirop temps qu'il est encore chaud.



Confection du sirop :

- Dans une casserole, portez 50 cl d'eau et 150 g de sucre à ébullition (7 à 8 minutes).
- Vous pouvez y ajouter une gousse de vanille et 6 à 8cl de rhum brun Négrita (en fonction de vos goûts)
- Laissez refroidir 5 à 10 minutes



Confection de la Crème Jock Vanille :

- Dans une casserole verser 50 cl de lait et délayer 8 cuillères à soupe rase de poudre crème Jock, pour une crème dessert consistante.
- Portez à ébullition tout en remuant
- Une fois la crème faite et tiédie, déposez la crème au centre du Baba
- Mettre l'ensemble au frigo pendant 12 heures
- Et déguster !

