**BABA AU RHUM**

\_ 3 ŒUFS

\_100 GR DE SUCRE EN POUDRE

\_100 GR DE FARINE

\_1 SACHET DE LEVURE

\_100 GR DE RAISINS DE CORINTHE

\_DU BEURRE POUR LE MOULE

\_ SEPARER LE BLANC ET LE JAUNE D’ŒUF.

\_ TRAVAILLER LES JAUNES AVEC LE SUCRE POUR OBTENIR UN MELANGE BLANC ET MOUSSEUX.AJOUTER LA FARINE ET LE SACHET DE LEVURE .PUIS LES RAISINS.

\_MONTER LE BLANC EN NEIGE ET LE MELANGER DELICATEMENT A LA PREPARATION.

\_BEURRER LE MOULE ET VERSER LA PATE.

\_METTRE AU FOUR A 200 ° 20 A 25 MN. DEMOULER LE GATEAU AVEC L’AIDE D’UNE LAME DE COUTEAU.

\_PREPATION DE LA SAUCE AU RHUM.

\_FAIRE CHAUFFER 50 CL D’EAU AVEC 125 GR DE SUCRE ET 20 CL DE RHUM .RETIRER DU FEU AU MOMENT OU COMMENCE L’EBULLITION.

ARROSER LE BABA CHAUD AVEC LA SAUCE CHAUDE.