

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 COUPEAU.

_ PREPARATION 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.

