



Rhum baba

Ingredienser 12 portionsformar

0,5 dl	mjök
15 g	jäst
3 st	ägg
2 msk	strösocker
1 krm	salt
4 dl	vetemjöl
1 dl	ljusa russin
100 g	smör, rumstempererat
<u>Lag</u>	
2 dl	strösocker
2 dl	vatten
1,5 dl	mörk rom

Tillbehör: frukt, vispad grädde

Tillagning

En klassisk romdränkt kaka med anor från 1700-talet.

Namnet baba anses komma från att de ryska barnen kallade sin mormor och farmor för baba och att de ofta bjöd barnen på just goda kakor vilket fick namnet att gå över till kakorna.

1. Värm mjölken till 37° (fingervarmt). Rör ut jästen i mjölken i en bunke.
2. Rör i ägg, socker, salt, mjöl och russin. Arbeta till en slät deg.
3. Arbeta in smöret i små klickar. Låt degen jäsa under duk ca 45 minuter.
4. Sätt ugnen på 225°.
5. Klicka smeten i 12 smorda, små, runda formar med håll i mitten (ca 1 dl).
6. Låt jäsa ytterligare ca 15 minuter. Grädda i mitten av ugnen ca 10 minuter.
7. Lag: Koka socker och vatten ca 5 minuter eller tills 2 dl återstår.

Tillsätt rommen.

8. Skeda 2/3 av sockerlagen i omgångar över kakorna i formarna när de fortfarande är lite varma. Stjälp upp kakorna när lagen har sugits upp.

9. Häll över resten av lagen och servera med frukt och vispad grädde.