

# MINIBABA'S MET RUM



---

**Vorbereiding :** 15 min - **Rusttijd :** 30 min - **Koken :** 35 min - **Materiaal :** -

---

## **Ingrediënten :** 6 PERSONEN

- 3 eieren - 1 snufje zout - 150 gram suiker - 60 ml warme melk - 50 gram zachte boter - 120 gram bloem - 2 theelepels bakpoeder - 200 ml slagroom - enkele verse vruchten naar keuze - RUMSIROOP: - 1 biologische sinaasappel - 75 ml rum - 375 ml water - 125 g suiker

---

1. Zet de rvs-kom op de machine en bevestig de eiwitklopper erin. Scheid de eieren in dooiers en witten. Doe de eiwitten met een snufje zout in de kom, verwijder de dop en schakel het programma STIJFGEKLOPT EIWIT in. Doe het stijfgeklopt eiwit over in een grote schaal.
2. Doe de eidooiers met de suiker in de rvs-kom met de eiwitklopper en stel het EXPERT-programma in op 3 minuten/snelheid 4 (zonder verwarmen) tot het mengsel lichtgeel van kleur is en schuimig wordt. Voeg de warme melk, de boter, de bloem en het bakpoeder toe en stel het EXPERT-programma in op 4 minuten/snelheid 6 (zonder verwarmen). Spatel het mengsel zo nodig tussentijds een keer van de wand van de kom. Doe dit mengsel bij het eiwit en spatel het er voorzichtig doorheen. Verwarm de oven voor op 180 °C.
3. Beboter 6 babavormpjes of kleine tulbandvormpjes en verdeel het deeg over de vormpjes. Zet de baba's 25 minuten in de oven.
4. Bereid ondertussen de siroop. Neem de baba's uit de vormpjes en laat ze afkoelen op een rooster. Dompel ze in de rumsiroop.

5. Doe de slagroom in een spuitzak met een gekartelde spuitmond en bedek het midden van de baba's met slagroom. Versier ze met doormidden gesneden verse vruchten en giet er nogmaals siroop overheen.

#### RUMSIROOP

1. Doe de geraspte schil en het sap van de sinaasappel met de overige ingrediënten in de kom.
2. Stel het EXPERT-programma in op 20 minuten/snelheid 1A/120 °C.

Cook Expert ■

© foto's Sandra Mahut  
© Hachette Livre (Marabout) 2016