

Baba dessert van Roger Van Damme



Ingredienten

Bereiding

Benodigdheden:

Voor de baba:

250 g melkpoeder
125 g yoghurt
50 g bloem
60 g boter (geclarificeerd)
2 g bakpoeder

Voor de baba siroop:

500 g suiker
500 g water
250 g rum

Voor de crème brûlée van koffie:

500 g room
100 g melk
200 g suiker
370 g eidooier
5 g agar
4 g gemalen koffie
4 g cacaopoeder
4 g oploskoffie
4 g fleur de sel
60 g praliné

Voor de chantilly:

200 g room

1/2 vanillestokje
60 g mascarpone
60 g gecondenseerde melk

Voor de olijfolie/koffiecrème:

270 g koffie
150 g suiker
100 g ei
20 g Creamy Gel
105 g olijfolie
Smaakstoffen

Bereiding:

Baba:

Zet het deeg en laat enkele uren in de koeling stevig worden. Draai er dan kleine balletjes van en frituur deze op 180°C.

Siroop voor baba:

Meng de ingrediënten tot een siroop. Leg de gefrituurde bolletjes (nog warm) in de siroop, zodat ze de siroop opnemen.

Crème brûlée van koffie:

Verwarm de room met de melk, eidooier, suiker en de agar in de thermomix tot 80°C op lage snelheid. Voeg vervolgens de gemalen koffie, oploskoffie, cacaopoeder, fleur de sel en praline toe en meng goed in de thermomix. Giet de massa in een plastic spuitzak en laat af koelen in de koeling voor gebruik.

Chantilly:

Alle ingrediënten samen opkloppen in een keukenmachine met garde, totdat je een stevige chantilly hebt.

Olijfolie/koffiecrème:

De koffie met de suiker, ei en Creamy Gel verwarmen in de thermomix tot 84°C. De massa af laten koelen tot 35°C en er vervolgens de olijfolie onder mixen in de thermomix.

bron: (<https://www.foodxperience.com/recept/baba-dessert-roger-van-damme>)