Baba au ruhm

Ingredienser



50 g smør
1 dl melk
10 g gjær
2 egg
1 ss sukker
revet skall av 1/4 sitron
2,5 dl hvetemel

Romlake:
2 dl vann
2 dl sukker
1 dl brun rom

Fremgangsmåte

Smelt smør og bland med melk. Rør gjæren ut i den lunkne væsken. Tilsett sukkeret, revet sitronskall og lett sammenpiskede egg. Deretter hvetemelet. Det skal bli en bløt og klissete gjærdeig med konsistens som ligner tykk kakerøre. La deigen stå og heve i 45 min.

Rør den hevede deigen glatt. Fordel deigen så i en godt smurt randform som rommer 1,5 liter (se bildet). Etterhev kaken i 45 min.

Stek kaken nederst i ovnen ved 225°C i ca 15 min. La kaken avkjøle noen minutter i formen før den forsiktig hvelves ut. Vask og tørk formen og ha kaken tilbake i formen. Stikk mange, dype hull i kaken med en kakenål, gaffel eller lignende.

Til romlaken has vann og sukker i en liten kjele. Kok opp og la laken småkoke i noen minutter til den blir som en tynn sukkersirup. Ta kjelen av platen og rør i rom.

Øs romlaken over kaken med en skje til all lake har trukket inn i kaken. Sett kaken i kjøleskapet i et par timer.

Hvelv kaken over på et fat. Fyll hullet i midten med rikelige mengder frukt og bær. Server kaken med lettpisket krem.

Tips

Ønsker du ekstra blank overflate på kaken, kan du blande noen spiseskjeer med aprikossyltetøy med litt av romlaken. Sil vekk alle klumper og pensle over kaken etter at du har hvelvet den ut av formen.

Se også oppskrift på "Savarin" og "Stor Savarin".

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/baba-au-ruhm