

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Babà con crema pasticcera e amarene

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **10 persone** DIFFICOLTÀ: **media** PREPARAZIONE: **60 min** COTTURA: **35 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: + 6 ORE DI LIEVITAZIONE



4 tuorli
100 g zucchero
40 g farina
500 ml di latte
una bustina di vanillina
amarene

PREPARAZIONE

1 Preparate la crema pasticcera: riscaldare il latte con la vanillina. In una casseruola versate i tuorli e lo zucchero e sbattete con una frusta elettrica per circa 15 minuti fino ad ottenere un composto spumoso e biancastro.

Unite la farina setacciata e mescolate per incorporarla bene al composto di tuorli e zucchero.

Sempre mescolando unite il latte a filo.

Mettete sul fuoco e senza smettere di mescolare portate ad ebollizione, abbassate la fiamma e fate sobbollire per 2-3 minuti.

Versate la crema in una ciotola per bloccare la cottura e coprite con della pellicola fino a quando non si sarà raffreddata

Per la base: sciogliete il lievito nel latte tiepido. Fondete la margarina. Impastate in una ciotola la farina, lo zucchero, le uova, il pizzico di sale, la margarina fusa ed il lievito sciolto. Dovrete ottenere un impasto molto morbido, a metà fra il liquido ed il solido.



2 Lasciate lievitare un'ora. Reimpastate e lasciate lievitare almeno un'altra ora.



3 Impastate ancora una volta, dividete l'impasto e disponete in due stampi a ciambella abbastanza alti.



4 Far lievitare per circa 3 ore, deve arrivare fino al bordo dello stampo





- 5 Infornate a 180 gradi per 25 minuti circa e lasciare asciugare bene a forno spento per almeno 10 minuti.



- 6 Intanto preparate la bagna unendo acqua, zucchero e le bucce di limone ed arancia in una pentola, mettete sul fuoco e fate bollire per circa 15 minuti. Lasciate intiepidire ed aggiungere il rum e l'essenza di rum.

Quando il dolce è raffreddato lo inzuppiano versando la bagna sul dolce, nello stesso stampo in cui l'avete cotto, e lasciate assorbire, versatene poco alla volta fino a finirlo tutto, otterrete un babà completamente inzuppato. Lasciate in immersione almeno 30', il dolce deve risultare bello spugnoso.

A questo punto si rovescia il dolce su di una griglia per fargli perdere tutto il liquido in

eccesso.

Quando il dolce ha perso tutto il liquido in eccesso (ATTENZIONE non deve asciugarsi del tutto, deve rimanere bene imbibito) si dispone su di un vassoio, possibilmente con bordo un po' rialzato, infatti, sul fondo scenderà ancora un po' di liquido.



7 Riempire il centro con la crema pasticcera



8 Ricoprite la crema con amarene.

