

BABA COCO-LITCHI

Temps de préparation : 20 minutes

Pour 4 personnes



INGRÉDIENTS :

Chantilly

- 200 ml de Crème de Coco Kara
- 10 g de sucre glace

Sirop de litchi

- 100 g de sucre
- 100 ml l'eau
- 10 litchis (ou 1 boîte de litchi au sirop)
- 200 ml de Lait de Coco Kara

Baba

- 100 g de farine
- 2 oeufs
- 100 g de sucre
- 100 g de beurre fondu
- 50 g de mascarpone
- 5 g de levure

PRÉPARATION :

Baba :

Fouetter les œufs et le sucre vigoureusement jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajouter le beurre fondu, la levure, la farine en pluie, puis le mascarpone. Bien mélanger. Verser cette préparation dans des moules à baba (à défaut, utiliser des moules à Cupcakes) préalablement beurrés. Enfourner à 180°C pendant 10-12 mn. Laisser refroidir avant de démouler.

Sirop de litchi :

Verser le sucre et l'eau dans une casserole, ajouter les litchis épluchés et porter à ébullition. Sortir du feu et laisser refroidir complètement. Retirer les litchis, les dénoyauter puis les couper en quartier. Ajouter le lait de coco.

Chantilly à la crème de coco :

Verser la crème de coco bien froide dans un saladier, ajouter le sucre glace et la monter en chantilly. Verser la chantilly coco obtenue dans une poche à douille cannelée. Conserver au frais.

Dressage :

Faire imbiber les babas dans le sirop litchi-coco une petite demi-heure afin de bien les imprégner. Egoutter puis ajouter la moitié des morceaux de litchi au centre du biscuit (ou en décoration), recouvrir d'une rosace de chantilly coco à l'aide de la poche puis parsemer des litchis restants.

A déguster bien frais !