

Temps : 10 min

Niveau : Facile

Personnes : 10

Préparation

Etape 1

Réaliser un sirop avec 1 l d'eau et 500 g de sucre.
Parfumer avec le sirop fraise des bois.

Etape 2

Pocher les babas dans le sirop tiède à 30°C.
Ajouter le champagne à la fin.
Napper les babas de confiture de fraise ou de nappage avec un pinceau.

Etape 3

Monter la crème avec le mascarpone, serrer avec le kremfix et
sucrer avec le sirop. (Optionnel)
Dresser une belle rosace de crème mascarpone.

Etape 4

Servir sur un coulis de fraise bien frais.
Décorer selon vos envies avec des Fleurs bleuets,
rouges séchées ou des fruits rouges par exemple.

Ingrédients



10 pièce(s) Babas



10 Sirop
fraise des
bois



1 kg Sucre



40 g Champagne



250 g
Mascarpone



500 g Crème
liquide 35%



25 g Kremfix



50 g
Confiture de
fraise



Nappage
optionnel

Valeurs nutritionnelles

Informations pour	100g
Valeur énergétique	1494
Matières grasses (g)	9.1
Dont acides gras saturés	13.9
Glucides (g)	57.4
Dont sucres	54.1
Protéines (g)	2.1
Sel (g)	0.14