Recette Recette baba aux fraises des bois & champagne

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