

# Baba dessert van Roger Van Damme



## Ingredienten

## Bereiding

### Benodigdheden:

#### Voor de baba:

250 g melkpoeder  
125 g yoghurt  
50 g bloem  
60 g boter (geclarificeerd)  
2 g bakpoeder

#### Voor de baba siroop:

500 g suiker  
500 g water  
250 g rum

#### Voor de crème brûlée van koffie:

500 g room  
100 g melk  
200 g suiker  
370 g eidooier  
5 g agar  
4 g gemalen koffie  
4 g cacaopoeder  
4 g oploskoffie  
4 g fleur de sel  
60 g praliné

#### Voor de chantilly:

200 g room

1/2 vanillestokje  
60 g mascarpone  
60 g gecondenseerde melk

Voor de olijfolie/koffiecrème:

270 g koffie  
150 g suiker  
100 g ei  
20 g Creamy Gel  
105 g olijfolie  
Smaakstoffen

**Bereiding:**

Baba:

Zet het deeg en laat enkele uren in de koeling stevig worden. Draai er dan kleine balletjes van en frituur deze op 180°C.

Siroop voor baba:

Meng de ingrediënten tot een siroop. Leg de gefrituurde bolletjes (nog warm) in de siroop, zodat ze de siroop opnemen.

Crème brûlée van koffie:

Verwarm de room met de melk, eidooier, suiker en de agar in de thermomix tot 80°C op lage snelheid. Voeg vervolgens de gemalen koffie, oploskoffie, cacaopoeder, fleur de sel en praline toe en meng goed in de thermomix. Giet de massa in een plastic spuitzak en laat af koelen in de koeling voor gebruik.

Chantilly:

Alle ingrediënten samen opkloppen in een keukenmachine met garde, totdat je een stevige chantilly hebt.

Olijfolie/koffiecrème:

De koffie met de suiker, ei en Creamy Gel verwarmen in de thermomix tot 84°C. De massa af laten koelen tot 35°C en er vervolgens de olijfolie onder mixen in de thermomix.

bron: ( <https://www.foodxperience.com/recept/baba-dessert-roger-van-damme> )