



ITALIAANSE «BABÀ» MET NUTELLA®

Cakes / Mini Cakes | Vegetarisch | HEEL HET JAAR DOOR

👤👤👤 | 1 uur 🕒 | 🍪🍪🍪

voor 10 personen (een halve babà = 1 portie)

INGREDIËNTEN

- 30 g bloem (zachte witte bloem)
- 20 g half volkoren tarwebloem
- 3,5 g fijne kristalsuiker
- 1,25 g biergist
- 1 ei
- 20 g boter
- 1 g zout
- ½ vanillestokje
- 150 g Nutella®
- 10 amaretti-koekjes

DE SIROOP EN DE PERZIKENSAUS BEREIDEN

INGREDIËNTEN

- 2 rijpe gele perziken (van ongeveer 200 g per stuk)
- 80 g fijne kristalsuiker
- ½ vanillestokje
- een snufje zout
- ½ citroen
- 80 g water

BEREIDING:

Doe al de bloem samen met de suiker, vanillezaadjes en verkruidde gist in een kom. Voeg het ei toe en meng in de planetaire mixer tot een glad en gelijkmatig beslag. Voeg de boter en het zout toe. Meng opnieuw tot het beslag fluweelzacht is.

Laat ongeveer 5 minuten rusten en verdeel dan met de spuitzak en een gladde spuitmond (diameter 1,2 cm) het beslag (telkens 20 g) over de siliconen vormpjes (3,5 cm diameter, 4 cm hoog).

Het beslag moet tot ongeveer $\frac{3}{4}$ van het vormpje komen. Doe dit met natte vingers om het deeg gemakkelijker te verdelen zodat het niet plakt.

Laat ongeveer 40 minuten rijzen op kamertemperatuur en bak dan ongeveer 12 minuten op 180°C.

Laat goed afkoelen en snijd de babà's in de lengte doormidden.

DE SIROOP EN DE PERZIKENSAUS BEREIDEN

Was de perziken en snijd ze in 8 plakjes. Voeg de suiker, de vanille, het zout en het citroensap toe. Bedek met plasticfolie en laat ongeveer 30 minuten op kamertemperatuur rusten.

Stort het mengsel in een diepe antiaanbakpan en stoof de perziken tot ze zacht maar niet papperig zijn.

Haal de plakjes uit de siroop. Houd drie plakjes apart voor later en pureer de rest tot een romige, zachte saus. Zet de saus in de koelkast.

Leng de siroop aan met 80 g water en breng aan de kook. Haal onmiddellijk van het vuur. Dompel de babà-helften helemaal onder in de pan met siroop. Wikkel de babà's in plasticfolie en laat ongeveer 45 minuten rusten op kamertemperatuur.

Serveer een halve babà met 40 g perziksaus, 15 g Nutella®, 2 plakjes gestoofde perzik en 1 verkruid amandelkoekje.