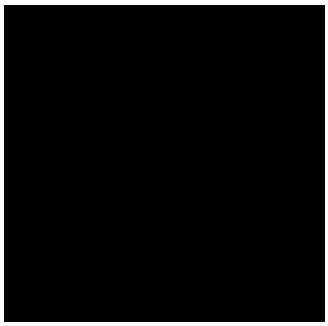
RICETTA BABA' ALLA CREMA per 12 persone

Categoria : LA FRITTATA

Pubblicato da D.N. in 26/1/2009

Ingredienti per la crema: latte - 75 cl zucchero - 6 cucchiai vaniglia - 1 bustina - uova - 6 tuorli - amido gr.75 - limone 1/2 buccia -- Ingredienti per la macedonia: pesche sciroppate - 3 metà ananas in scatola - 4 fette mandorle tostate - gr. 50 cointreau 1/2 bicchierino.



Se vuoi un unico grande babà devi per eseguire come prima cosa la ricetta della torta a babà

Se invece volete ottenere tanti piccoli babà farciti, al posto dello stampo grande col buco potete usare delle piccole formelle cilindriche come descritto nella ricetta del babà tradizionale

Per la crema:

lavorate i tuorli con lo zucchero, aggiungete l'amido, la vaniglia, un pò per volta il latte e infine la buccia di mezzo limone.

Mettete sul fuoco moderato e rigirate fin quando la crema non si sarà addensata; unite allora, il liquore scelto.

Sbucciate le mandorle tenendole per qualche minuto in acqua bollente appena tolta dal fuoco, asciugatele, fatele imbiondire al forno e poi dividetele a metà. Tagliate a cubetti tutta la frutta ben sgocciolata, mescolatela alla crema fredda insieme alle mandorle e riempite il buco del babà. Le ciliegie, divise a metà e sgocciolate, verranno usate per comporre, a corona, una piccola decorazione intorno al ripieno.