



Baba

Aineet: 2 dl Maitoa
25 g Hiivaa
0,5 tl Suolaa
2 tl Kardemummaa
2 dl Sokeria
150 g Voita
4 kpl Munaa
50 g Korintteja
7 dl Vehnäjauhoa
2 dl Vettä
1 dl Sokeria
1 dl Rommia

Valmistus: Lämmitä maito kädenlämpöiseksi. Liuota siihen hiiva ja mausteet. Vatkaa joukkoon puolet jauhoista ja peittele taikina hetkeksi kohoamaan. Voitele ja korppujauhota kaksi lieriömäistä vuokaa.

Lisää taikinaan osittain sulatettu rasva, korintit ja keltuaiset. Vatkaa valkuaiset kovaksi vaahdoksi. Lisää vaahto ja loput jauhot taikinaan. Kaada taikina vuokiin ja kohota. Paista 180 asteessa 40-50 min. Anna babojen jäähtyä vuoissa. Koristele ne sokerivesikuorrutuksella. Paperiruusu baban huipulla kuuluu asiaan. Syödessä babasta leikataan kansiosa, joka pidetään leivonnaisen koristeena, kunnes koko baba on syöty.