



Μπαμπάς

20'

Χρόνος
Εκτέλεσης

120'

Χρόνος
Αναμονής

30'

Χρόνος
Ψησίματος

10-12

Μερίδες

2

Βαθμός
Δυσκολίας

Μέθοδος Εκτέλεσης

Για τον μπαμπά

- Στον κάδο του μίξερ βάζουμε το αλεύρι, το βούτυρο σε θερμοκρασία δωματίου, ξύσμα πορτοκαλιού, τη μαγιά, το μέλι, αλάτι και χτυπάμε με το σύρμα σε μέτρια ταχύτητα για 3-4 λεπτά να αφρατέψει το μείγμα.
- Ρίχνουμε ένα ένα τα αβγά και χτυπάμε δυνατά για 4-5 λεπτά. Το μείγμα στο τέλος θα είναι υδαρές.
- Βουτυρώνουμε και αλευρώνουμε μια φόρμα με τρύπα 23 εκ. και μεταφέρουμε το μείγμα. Σκεπάζουμε με μια πετσέτα και το αφήνουμε να διπλασιαστεί ο όγκος του για περίπου 1 ώρα.
- Προθερμαίνουμε τον φούρνο στους 180°C στον αέρα.
- Ψήνουμε για 25-30 λεπτά. Αφήνουμε στην άκρη να κρυώσει καλά.

Για το σιρόπι

- Βάζουμε μια κατσαρόλα σε μέτρια φωτιά και βάζουμε τη ζάχαρη, το νερό, την κανέλα και τις φλούδες από πορτοκάλι. Αφήνουμε να πάρει μια βράση και να λιώσει τελείως η ζάχαρη. Μόλις λιώσει αφαιρούμε από τη φωτιά.
- Κόβουμε τον μπαμπά εγκάρσια και ραντίζουμε με ρούμι τις κομμένες πλευρές.
- Αφήνουμε να κρυώσει και να απορροφηθεί το σιρόπι και από τις δυο πλευρές για 1 ώρα.

Για τη σύνθεση

- Τοποθετούμε στην πιπέτα σερβιρίσματος το ένα κομμάτι του μπαμπά και καλύπτουμε με τη μισή σαντιγί.
- Καλύπτουμε με το άλλο κομμάτι και απλώνουμε την υπόλοιπη σαντιγί.
- Στολίζουμε με τα κεράσια γλασέ και σερβίρουμε.

Συστατικά

Για τον μπαμπά

- 250 γρ. αλεύρι γ.ο.χ.
- 130 γρ. βούτυρο, σε θερμοκρασία δωματίου
- ξύσμα πορτοκαλιού, από 1 πορτοκάλι
- 18 γρ. μαγιά ξηρή
- 50 γρ. μέλι
- 1 πρέζα αλάτι
- 5 αβγά, μεσαία
- βούτυρο, για τη φόρμα
- αλεύρι γ.ο.χ., για τη φόρμα

Για το σιρόπι

- 400 γρ. ζάχαρη κρυσταλλική
- 500 γρ. νερό
- 1 στικ κανέλα
- φλούδες πορτοκαλιού, από 1 πορτοκάλι
- 50 γρ. ρούμι, προαιρετικά

Για τη σύνθεση

- 500 γρ. [σαντιγί](#)
- 100 γρ. κεράσια, γλασέ

Διατροφικός πίνακας

Διατροφική αξία ανά μερίδα

512 Θερμίδες (kcal)	27.0 Λιπαρά (γρ.)	17.0 Κορ.Λίπη (γρ.)	61.0 Υδατ/κες (γρ.)
26%	39%	85%	23%
42.0 Σάκχαρα (γρ.)	3.8 Πρωτεΐνη (γρ.)	1.0 Φυτικές Ίνες (γρ.)	0.08 Αλάτι (γρ.)
47%	8%	4%	1%