BABA AU RHUM DE MARIE LOURDES

Ingrédients pour le gâteau :
125 g farine, 125 g sucre, 3 œufs, 1 levure, 3 c à soupe de lait

Ingrédients pour le sirop :
18 morceaux de sucre en morceaux ou 120 g , ½ verre de rhum, ½ l d'eau, 1 filet d vinaigre

Préparation du gâteau

Séparer les blancs des jaunes d'oeufs, battre les jaunes avec le sucre y incorporer la farine, la levure. Ajouter 3 c de lait froid. Battre les blancs en neige très ferme et les incorporer au mélange. On peut ajouter à cette pâte une noix de beurre.
Beurrer le moule à baba y verser la pâte jusqu'à la moitié du moule. Cuire à four modéréet surveiller.
Démouler directement dans un plat creux, pour démouler plus facilement passer immédiatement sur le moule une éponge mouillée d'eau froide.

Préparation du sirop

Verser dans une casserole le sucre, 2 c à soupe d'eau et un filet de vinaigre. Faire chauffer sur le feu, quand le caramel est brun, délayer avec le ½ eau chaude et faire bouillir 1 minute pour diluer le caramel, puis ajouter le rhum.
Arroser le gâteau avec le sirop chaud ou le gâteau chaud avec le sirop froid.