

# Rum baba

**Za 12 komada**

## Testo

200 g brašna  
4 jaja  
1 kašičica soli  
3 kašike šećera  
1 kesica suvog kvasca  
30 g margarina  
1 dl mleka  
štapić ili kesica vanile

## Sirup

$\frac{1}{2}$  l vode  
400 g šećera  
2 dl ruma  
150 g kandiranog voća  
 $\frac{1}{2}$  kašičice muskatnog oraha

## Način pripreme

1. U posudi razmutiti kvasac sa jednom kašičicom šećera u mlakom mleku da kvasac nadodje.v
2. U šerpi na tihoj vatri rastopiti margarin. Pre nego što počne da ključa skloniti sa vatre, sipati šećer i dodati vanilu. Dobro promešati.
3. U posudu za mešanje sipati brašno i so. Uz lagano mešanje dodati jaja, a zatim i kvasac.
4. Kada se formira ujednačena masa dodati smesu margarina i šećera, nastaviti sa mešanjem dok se ne dobije ujednačeno testo. Ostaviti testo oko 1 sat da naraste na toplom mestu i dvostruko uveća svoju zapreminu.
5. Nakon što je testo naraslo promešati ga (testo će splasnuti na svoju originalnu zapreminu) i sipati u modle koje su predhodno namazane margarinom i obrašnjavljene.
6. Ostaviti ponovo da malo naraste u modlama 20 min. Peći u rerni na 200 stepeni 10 minuta, a zatim na 180 stepeni još 10 minuta.
7. U šerpi zagrejati vodu i dodati šećer i kandirano voće, mešati dok se šećer ne otopi. U šećerni sirup dodati rum i muskatni orah. Pustiti da vri nekoliko minuta da bi ispario višak alkohola.
8. Kada se baba malo ohladi, svaku potopiti u sirup da se dobro natopi.

9. Može se servirati toplo sa kandiranim voćem iz sirupa ili dekorisati šlagom i svežim voćem. Služiti hladno.