

Tiramisu aux marrons



6 personnes



Traditionnel



Plat annuel



Économique



25 minutes



0 minute



Facile

INGREDIENTS

200 gr de purée de marrons sucrés	4 jaunes d'oeufs
25 cl de café fort	80 gr de sucre
300 gr de mascarpone	20 biscuits de Reims
20 cl de crème liquide	une tablette de chocolat

MATERIEL NECESSAIRE

1 cul de poule 1 batteur 1 râpe

PREPARATION ET REALISATION

- 1- Faire refroidir le café.
- 2- Mélanger la purée de marrons avec le mascarpone.
- 3- Monter la crème en chantilly.
- 4- Blanchir les jaunes avec le sucre dans un cul de poule et ajouter le mascarpone aux marrons puis incorporer la crème délicatement.
- 5- Imbiber les biscuits dans le café et répartir la moitié dans un plat.
- 6- Ajouter dessus la moitié de la crème et mettre une autre couche de biscuits imbibés. Finir en répartissant le reste de crème aux marrons.
- 7- Décorer en râpant le chocolat en tablette sur la crème.
- 8- Mettre au froid 2 h.

CONSEILS ET ASTUCES

Si vous désirez vous pouvez ajouter des brisures de marrons glacés.

Alice Délice

