

Tiramisu à la crème de marrons



Ingrédients pour 4 personnes :

- 2 Oeufs
- 125g de Mascarpone
- 125g de crème de marrons
- 2 cuil. à soupe de Sucre en poudre
- 12 à 16 Biscuits à la cuillère
- 40 cl de Café
- Cacao en poudre



Préparation

- Imbibez les biscuits à la cuillère de café, en les trempant sur les 2 faces
- Séparez les blancs des jaunes d'œufs
- Fouettez les jaunes avec le sucre
- Dans un saladier mélangez le mascarpone, la crème de marrons
- Montez les blancs d'œufs en neige.
- Incorporez-les délicatement à votre préparation à base de mascarpone à l'aide d'une maryse
- Déposez au fond de 4 verres ou verrines : 1 à 2 biscuits à la cuillère au café. Ajoutez la crème au mascarpone aux marrons, ajoutez une nouvelle couche de biscuits à la cuillère puis de crème.
- Soupoudrez le dessus de la verrine avec du cacao en poudre.
- Réservez au frais minimum 1 h avant dégustation.

 Régalez vous!



Vous pouvez enrichir votre préparation en ajoutant :

- 6 cuillères à soupe de poudre de lait dans le mascarpone
- 1 jaune d'œuf supplémentaire à la préparation



A déguster en dessert, accompagné de biscuits cuillers à tremper dedans !



Vous pouvez trempez vos biscuits dans un sirop à base de crème de marrons
Le tiramisu peut être décliné avec du chocolat, des fruits exotiques, des fruits rouges, etc.

