



## Tiramisu aux marrons (glacés or not)

Recette pour 6 personnes. Préparation : 10 min. Frais : 3 h au moins voire une nuit.

### Ingrédients

Mascarpone : 250 g  
Oeufs : 3  
Sucre en poudre : 80 g

Biscuits à la cuiller : 12  
Crème de marrons : 100 g  
Marrons glacés : 6 à 8

Eau minérale : 5 cl  
Sirop de châtaigne : 2,5 cl (*Monin*)

### Matériel

un batteur avec fouets à neige  
2 grandes jattes  
une coupelle  
un plat ou des verrines larges  
un mixeur  
un verre doseur  
une balance ménagère



### Réalisation > la crème au mascarpone

1. Séparer les blancs des jaunes d'oeufs.
2. Dans une jatte, monter les blancs en neige ferme
3. Dans l'autre jatte, fouetter les jaunes et le sucre jusqu'à obtenir une mousse éclaircie.
4. Mélanger cette mousse avec le mascarpone, bien lisser l'ensemble puis ajouter les blancs en neige délicatement.

### Réalisation > le montage

5. Découper les biscuits à la cuiller de manière à recouvrir tout le fond de vos verrines si vous servez ce tiramisu en parts individuelles. Tremper les dans le mélange d'eau et de sirop.  
*- préférer des verrines ou un plat de service transparent, pour faire apparaître les couches de l'entremets -*
6. Recouvrir cette couche de biscuits de crème de marrons puis de crème de mascarpone.
7. Recouvrir d'un film alimentaire et placer au réfrigérateur pendant au moins 3 heures.
8. Au moment de servir, émietter les marrons glacés sur la surface des verrines de tiramisu.

Pure gourmandise

La gourmandise est un joli défaut.

[www.PureGourmandise.com](http://www.PureGourmandise.com)