

Tiramisu aux marrons et bouchinot



Ingrédients pour 6 convives :

- 1 paquet de biscuits cuillers
- 250g de mascarpone
- 400g de crème de marrons
- 4 œufs
- 60g de sucre en poudre
- vanille en poudre
- Liqueur bouchinot ou autre

En cuisine :

1. Séparer les œufs.
2. Mélanger les jaunes d'œufs et le sucre jusqu'à ce que le mélange devienne mousseux.
3. Incorporer le mascarpone.
4. Battre les blancs en neige, puis les ajouter délicatement au mélange précédent.
5. Séparer cette préparation en deux moitiés.
6. Dans l'une, ajouter la crème de marrons et mélanger.
7. Dans l'autre moitié, mettre un peu de vanille en poudre.
8. Tremper rapidement les biscuits dans un mélange bouchinot/eau. Ils doivent rester assez fermes.
9. Placer une couche de biscuits dans le fond du récipient. Couvrir d'une couche de crème vanille, continuer avec une autre de biscuits, puis une couche de crème aux marrons, ainsi de suite...
10. Pour la déco, vous pouvez mettre un petit marron glacé sur le dessus, si vous en avez.

Ça sent beau dans la cuisine

<http://casentbeau.canalblog.com/>
casentbeaudanslacuisine@neuf.fr