

TIRAMISU À LA CRÈME DE MARRONS

Desserts



6 personnes



10 min



1,20 € / PERS



Très facile

PRÉPARATION

1. Mélanger les jaunes et deux cuillères à soupe de sucre sucre
2. Y rajouter le mascarpone et bien mélanger avec une fourchette ou un fouet
3. Ajouter ensuite la crème de marrons puis bien mélanger
4. Battre les blancs en neige en y rajoutant une pincée de sel
5. Incorporer le mascarpone aux blancs en se servant d'une spatule, en allant du bas vers le haut du récipient. Selon la forme de présentation, penser à réserver un peu de crème de mascarpone
6. Préparer de quoi imbiber les boudoirs. Rajouter à l'eau chaude, l'Arancino, 2 cuillères à soupe de sucre et mélanger
7. Étaler ensuite une couche de crème, pas trop épaisse
8. Imbiber les boudoirs de ce liquide et les disposer au de la crème. Couper les boudoirs en petits bouts si nécessaire pour les bords du plat, afin que celui-ci soit bien rempli (pour les boudoirs vous pouvez soit les tremper dans le liquide, soit les disposer sur le tiramisu et les imbiber ensuite en utilisant un pinceau. Avec cette 2ème façon de procéder, un peu plus rapide, si vous ne voulez pas obtenir des biscuits un peu plus fermes, bien les imbiber)
9. Recommencer avec une couche de crème, puis de boudoirs.
10. Finir par une couche de crème
11. Si vous disposez de marrons glacés, ou de brisures de marrons glacés, ils peuvent décorer votre tiramisu
12. Mettre au réfrigérateur. Il sera meilleur après 24 heures au réfrigérateur

INGRÉDIENTS

- 100 g Crème de marrons
(Réf : 774)
- 2 CàS Arancino (Réf : 871)
- 200 g Boudoirs
- 250 g Mascarpone
- 4 CàS Sucre
- 2 unités Oeufs
- 1 pincée Sel
- 125 ml Eau

Pour la présentation vous pouvez utiliser des verrines dans lesquelles vous le servirez. Si elles sont transparentes, on verra bien les différentes couches