

TIRAMISU A LA CONFITURE DE **CHATAIGNE**



Pour 10 personnes

Ingrédients :

170 g de Confiture de châtaigne (moins sucrée que la crème de marron)

150 g de sucre

20 biscuits à la cuillère

7 œufs

420 g de mascarpone (ou ricotta)

340 ml de café

Cacao en poudre amer

Un peu de rhum et de brisures de marron

Séparer les blancs des jaunes d'œufs et fouetter les jaunes avec le sucre jusqu'à obtenir un mélange bien mousseux.

Ajouter la confiture de châtaigne et le mascarpone et bien mélanger jusqu'à obtenir un mélange homogène. Ajouter un peu de rhum.

Monter les blancs en neige et les incorporer à la préparation très délicatement à l'aide d'une maryse.

Montage : Tremper les biscuits dans le café froid et les déposer dans le fond d'un plat ou de verrines selon votre choix. Déposer dessus une première couche de crème au mascarpone.

Ajouter une nouvelle couche de biscuits

Terminer par une couche de crème. Laisser prendre au minimum 4 heures au frais.

Au moment de servir, saupoudrer de très peu de cacao en poudre ou de brisures de marron.