

Comme un tiramisu à la crème de marrons

Pour 6 grand verres :

4 jaunes d'oeufs

60 gr de sucre en poudre

200 gr de crème de marrons

100 gr de marron glacés (brisures)

250 gr de mascarpone

15 cl de crème fleurette

12 biscuits à la cuiller

50 cl de café fort

3 càs de rhum (j'en ai mis 1 + 2 càs de sirop de châtaignes : facultatif)

Préparez le café, ajoutez le sirop de châtaignes. Laissez tiédir

Mélangez la crème de marrons, le rhum, le mascarpone, émiettez les marrons glacés.

Battez les jaunes avec le sucre pour rendre l'appareil mousseux.

Incorporez le mélange aux marrons.

Fouettez la crème liquide bien froide en chantilly, ajoutez au mélange précédent.

Déposez une cuillère de crème marron-mascarpone dans le fond des verres.

Taillez les biscuits de manière à ce qu'ils rentrent dans le verre.

Imbibez-les du café+ sirop de châtaignes

Faites en une couche, déposez des miettes de marrons, recouvrez de crème, recommencez à nouveau. (biscuits, brisures, crème)

Pour la finition vous pouvez, mettre un marron entier sur la crème, saupoudrez de cacao ou comme moi faire des cheveux d'anges de caramel.