

TIRAMISU AUX MARRONS

Ingrédients

240 g de pâte de marrons

250 g de mascarpone

3 œufs : séparer les blancs des jaunes

Mettre les blancs dans la cuve du batteur avec une pincée de sel et les jaunes dans un petit saladier

30 g de sucre

1 boîte de boudoirs (il en faudra environ 10)

1 boîte de ½ poires au sirop

Poudre de cacao

Matériel

Plusieurs récipients (saladiers) de taille moyenne

Un (ou 2) si vous avez fouets manuels

Un batteur pour monter les blancs

1 passoire pour saupoudrer le cacao

1 plat rectangulaire de préférence avec bords de quelques 5/6 cm

Mélanger progressivement la pâte de marron et le mascarpone. Puis battre au fouet, jusqu'à blanchir, les jaunes et le sucre



Ajouter le mélange marrons/mascarpone aux jaunes en remuant progressivement



Ensuite monter les blancs en neige ferme

Incorporer les blancs avec doigté et délicatesse..., au mélange précédent



Ensuite tremper les boudoirs dans le sirop des poires pour les imbiber, puis les déposer au fond du plat.

Couper les poires en lamelles et déposer ces lamelles sur les biscuits.



Etaler la préparation « marrons, œufs, sucre, mascarpone » sur les biscuits et les poires ; bien lisser



Saupoudrer de cacao amer quelques heures avant de déguster

