



*Tiramisu, Charlottes et Cheesecakes*  
**Tiramisu à la châtaigne**



**12h20** **20 min** **0** **12h** **527**  
TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients  
pour **6** personnes

**Ingrédients pour la  
crème au mascarpone**

250 g **Mascarpone**  
3 unité(s) entière(s)  
**Oeuf(s) entier(s)**  
2 c. à soupe **Sucre  
semoule**

**Ingrédients pour la  
garniture**

12 **Biscuit(s) à la cuiller**  
200 g **Crème de marron**  
6 **Marron(s) glacé(s)**  
5 cl **Rhum**  
2 c. à soupe **Eau**

**Ingrédients pour le  
dressage**

6 **Marron(s) glacé(s)**  
1 **Cacao en poudre**

**Étape 1**

Préparation de la crème au mascarpone

- 1 Séparer les blancs des jaunes dans deux saladiers différents.
- 2 Blanchir les jaunes au batteur avec le sucre semoule.
- 3 Incorporer le mascarpone à l'aide d'une maryse.
- 4 Monter fermement les blancs en neige. Les incorporer délicatement à la préparation à l'aide de la maryse pour obtenir une crème bien lisse.

**Étape 2**

Préparation de la garniture

- 1 Mélanger le rhum ambré et l'eau.
- 2 Tremper légèrement les biscuits dans ce mélange.

**Étape 3**

Montage du tiramisu

- 1 Déposer une couche de crème au mascarpone dans le fond de chaque verrine.
- 2 Déposer ensuite un biscuit, puis une fine couche de crème au mascarpone.

- 3 Emietter les marrons glacés sur la crème.
- 4 Napper de crème de marron.
- 5 Ajouter un biscuit puis de la crème au mascarpone.

#### **Étape 4**

##### Dressage

- 1 Saupoudrer de cacao en poudre à l'aide d'une passette, décorer d'un marron glacé.
- 2 Entreposer au réfrigérateur pendant au moins 6 heures, servir bien frais.