Catégorie : "dessert"

Tiramisu à la crème de marron

(recette proposée par Valérie Boilot - septembre 2013)

facile

Pour 10-12 personnes - PREPARATION : 30 min - REPOS : 6 heures minimum

Ingrédients

- 6 œufs
- 500 g de crème de marron (Faugier)
- 500 g de mascarpone
- 300 g de spéculos
- 70 g de sucre semoule
- 3 feuilles de gélatine
- 50 cl de café
- 1 pincée de sel
- 6 càs de chocolat en poudre

1. Mélanger les 6 jaunes d'œufs avec le sucre, jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
2. Ajouter le mascarpone, et mélanger doucement au batteur.
3. Chauffer (à 4) dans une casserole la crème de marron, en mélangeant de temps en temps.
4. Faire ramollir 3 feuilles de gélatine dans un récipient d'eau froide, pendant 5 minutes.
5. Déposer les feuilles de gélatine sur du papier absorbant.
6. Ajouter les feuilles de gélatine, une par une, à la crème de marron, en remuant entre chaque feuille, pour bien les dissoudre.
7. Sortir la casserole du feu, et la faire refroidir dans de l'eau froide (niveau d'eau à la même hauteur que la crème de marron).
8. Monter les blancs en neige, bien ferme, avec une pincée de sel.
9. Ajouter la crème de marron, refroidie, au mascarpone, en soulevant et en tournant, jusqu'à ce que tout soit homogène.
10. Ajouter les blancs en neige, de la même façon.
11. Tremper rapidement les spéculos dans le café, et tapisser le fond d'un plat.
12. Ajouter la moitié de la préparation.
13. Recouvrir de spéculos, et ajouter le reste de la préparation.
14. Saupoudrer de chocolat en poudre sur toute la surface du gâteau.

Nota *: à faire la veille, et à laisser une nuit au réfrigérateur*
(si on veut que les spéculos soient plus consistants, ne laisser que 6 h au réfrigérateur)