

Tiramisu aux marrons

Ingrédients

Entre 4 et 6 verrines :

- 250g de mascarpone
- 3 œufs
- 25g de xylitol
- 6 ou 7 cantuccini
- 2 tasses de café
- 2 cuillères à café d'extrait de vanille
- 200g de marron (entier)
- De la cannelle

Comment procéder ?

- Séparer les jaunes des blancs
- Mélanger les jaunes avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse
- Ajouter le mascarpone, fouetter jusqu'à obtenir un mélange homogène
- Battre les blancs en neige
- Les incorporer au mélange jaunes – mascarpone
- Mettre le tout au frais
- Faire tremper les cantuccini dans le café (tiède ou froid)
- Les disposer au fond des verrines
- Hacher les marrons plus ou moins finement en fonction de vos goûts
- Ajouter l'extrait de vanille et la cannelle
- Disposer le mélange mascarpone – œufs – sucre sur les cantuccini puis ajouter les marrons et à nouveau une couche de mascarpone
- Réserver au frais durant minimum 2 heures
- Ajouter un peu de cannelle avant de servir



Astuces :

- Vous pouvez prendre d'autres biscuits (cuillères-avoines-complets)
- Vous pouvez ajouter des épices comme la cardamome en poudre, clou de girofle ou autre
- Si vous ne voulez pas mettre les œufs vous pouvez simplement mettre le mascarpone fouetté

Mettez du pep's dans votre assiette ! 😊

