

TIRAMISU CORSE A LA CHÂTAIGNE ET AUX CANISTRELLI.

6 personnes :

500 gr de crème de châtaignes, ou châtaignes sèches et épluchées

20 canistrelli (neutre de préférence)

250 gr de mascarpone, 100 gr de sucre, 2 œufs

2 tasses à café, Chocolat en poudre pour la déco.

Pour le tiramisu, séparez les jaunes des blancs, (préférez des œufs à température ambiante)

Battre au batteur électrique, les jaunes avec la moitié du sucre jusqu'à l'obtention d'une crème épaisse, mousseuse de couleur jaune clair.

Dans un autre bol, mélangez le mascarpone avec le reste de sucre pour qu'il soit bien lisse.

Fouettez la moitié des blancs d'œufs en neige.

Ajoutez tout ça à la crème de châtaigne, mélangez doucement en remuant depuis le haut à l'aide d'une spatule.

Imbibez les canistrelli de café, déposez-les au fond du plat ou dans de grandes verrines, recouvrez d'une belle couche de crème de châtaigne, une couche de mascarpone, répétez l'opération

Pour un tiramisu savoureux, 2 couches de canistrelli, crème de châtaigne, crème de mascarpone.

Placez 24 h au réfrigérateur.

Avant de servir saupoudrez de chocolat en poudre.

