

Verrine "Tiramisu" à la crème de marron et au Baileys



Ingrédients pour 6 verrines:

250g de mascarpone
20cl de crème liquide
4 cuillères à soupe de crème de marron vanillée
2 blancs d'oeufs
4 marrons glacés
1 boîte de biscuits à la cuillère
1 tasse de crème de whisky Baileys
1 cuillère à soupe de cacao (type Van Houten)

Préparation:

- Fouetter le mascarpone avec la crème liquide et la crème de marron, puis incorporer les marrons glacés coupés en petits morceaux.
- Dans un saladier, battre les blancs d'oeufs en neige avec une pincée de sel. Les incorporer délicatement à la préparation au mascarpone.
- Verser le Baileys dans une assiette creuse.
- Répartir un peu de crème au mascarpone dans le fond des verrines puis déposer par dessus 2 biscuits préalablement imbibés de Baileys. Mettre une deuxième couche de crème puis des biscuits. Terminer par une couche de crème.
- Placer au réfrigérateur pour plusieurs heures (au minimum 2).
- Au moment du service, saupoudrer un peu de cacao à la surface de la crème.