

Tiramisù di marroni



✂ Per teglia rettangolare da 33X22 cm o 20-25 bicchieri

Ingredienti

350 gr di savoiardi
300 gr mascarpone
4 uova
4 cucchiaini di zucchero
500 ml di caffè
400-450 gr di crema di marroni

Marroni Caramellati

80 gr di marroni lessati
3 cucchiaini di zucchero
3 cucchiaini di acqua

Procedimento

Montate a neve gli albumi, in un altro recipiente sbattere i tuorli con lo zucchero, dopodiché incorporare al composto gli albumi montati a neve, il mascarpone e 300 gr di crema di marroni. Immergere i savoiardi nel caffè e disporli sul fondo della teglia in senso orizzontale, cospargere con metà della crema ottenuta. Ripetere l'operazione dei savoiardi e disporli, questa volta in senso verticale. Ricoprire con la crema rimanente. Preparare i marroni caramellati disponendo in un pentolino i marroni lessati, l'acqua e lo zucchero. Cuocere a fuoco basso fino a quando lo zucchero comincia a caramellarsi, ancora caldi versare i marroni su carta da forno e fare raffreddare.

Mettere in un sac a poche la rimanente crema di marroni e decorare il tiramisù con tanti ciuffetti, alternandoli con pezzetti di marroni caramellati.