**Tiramisu Mont Blanc**



**Temps de préparation :** 15 mn

**Budget :**Bon marché

**Difficulté :**Très facile

Pour 4 personnes

**Ingrédients pour Tiramisu Mont Blanc**

* 2 nonnettes à l'orange,
* 250 g de mascarpone,
* 3 jaunes d'œufs,
* 100 g de sucre semoule,
* 10 cl de crème liquide,
* 1 cuillerée à soupe de rhum,
* 4 cuillerée à soupe de Marsala.

Pour le mont blanc :

* 200 g de crème de marrons,
* 1 cuillerée à soupe de rhum,
* 2 cl de crème liquide,
* 40 g de brisures de marrons glacés.

**Préparation pour Tiramisu Mont Blanc**

Préparez le Mont-Blanc : mélangez la crème de marrons avec le rhum et la crème liquide montée en chantilly. Incorporez les brisures de marrons glacés et réservez au frais.

Dans un saladier mélanger au fouet le mascarpone avec les jaunes d'œufs, le sucre semoule et le rhum. Ajoutez la crème liquide montée en chantilly bien ferme. Réservez au frais.

Garnissez le fond de chaque verre avec ½ nonnettes à l'orange imbibée de Marsala. Déposez une première couche de crème au mascarpone. Répartissez la mousse Mont-Blanc et recouvrez d'une seconde couche de crème.

Décorez de serpentins de crème de marrons et réservez au frais pendant 2 heures avant de servir

**Nos suggestions pour Tiramisu Mont Blanc**

Pour une version sans alcool, vous pouvez utiliser aussi du sirop d'orange.