



MaronSui's maison

Ingredients

250g de crème de marrons

125g de mascarpone

2 oeufs

Étape de la recette

- Pour 3 verrines -

Fouetter les jaunes d'oeufs avec le mascarpone

Ajouter la crème de marrons et continuer de fouetter jusqu'à obtenir une belle crème

Monter les blancs en neige

Les ajouter, délicatement avec une maryse, en 3 fois au mélange précédent

Verser dans les verrines

Mettre au frais au moins 4h