

# Marroni Tiramisu

Zutaten für 8 - 10 Portionen:

300 g Marronipürree (Vermicelles)  
250 g Qimiq  
200 g Mascarpone  
80 g Zucker  
1 Pkg. Vanillezucker  
3 EL Rum  
1 dl Milch  
1 dl Rahm



Sauce:

ca.40 Stk. Löffelbiskuits  
2 dl kalter Kaffee  
1 EL Zucker  
2 cl Rum  
Kakaopulver zum Bestreuen

200 g Zucker  
etwas Wasser  
2 cl Rum  
200 g geschälte Kastanien

## Zubereitung

Rahm steif schlagen, Qimiq glatt rühren, zwei Drittel des Marronipürees, Mascarpone, Zucker, Vanillezucker, Rum und Milch dazugeben und gut verrühren.

Die geschlagene Sahne unterheben.

Kaffee mit Zucker und Rum mischen.

Löffelbiskuits in eine Form auslegen und mit dem Gemisch tränken.

Dann einen Teil der Kastaniencrème auf den Biskuits verteilen.

Den Vorgang mit einer weiteren Schicht wiederholen, bis die Masse aufgebraucht ist, mit Crème abschließen.

Das Tiramisu einige Stunden in den Kühlschrank stellen.

**Für die Sauce** den Zucker mit etwas Wasser aufkochen und karamellisieren.

Mit dem Rum und 1 dl Wasser ablöschen und die grob gehackten Kastanien darin gar kochen und erkalten lassen.

Vor dem Servieren das restliche Marronipüree mit der Vermicellepresse über das Tiramisu verteilen und mit Kakaopulver bestreuen.

In Stücke schneiden und auf einem Teller mit einem Saucenspiegel anrichten.