

Tiramisu au Chocolat Blanc

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 45 minutes

Repos au frigo : min. 2 h

Ingrédients:

- BISCUIT(S) BOUDOIR	16
- CAFE FORT	1 tasse
- AMARETTO	4 c à soupe
- MASCARPONE	250 g
- CREME FRAICHE EPAISSE	200 g
- SUCRE SEMOULE	3 c à soupe
- CHOCOLAT BLANC	125 g
- AMANDES EFFILÉES	4 c à soupe

Recette:

- Dans une jarre, battez le mascarpone avec la crème fraîche, le sucre semoule et 70 g de chocolat blanc râpé finement.
- Concassez les biscuits au mortier.
- Placer 1 c à soupe de ceux-ci dans chaque verrine puis arrosez à l'aide d'une seringue avec la liqueur d'Amaretto. Ajoutez alors 1 c à soupe de mélange au mascarpone.
- Répétez l'opération au moins une fois dans chaque verrine.
- Parsemez du reste de chocolat blanc râpé.
- Couvrez d'un film alimentaire puis réservez au frigo au moins 2 heures.
- Au moment de servir, ajoutez quelques amandes grillées.

