



TIRAMISÚ DE CHOCOLATE BLANCO

Ingredientes:

- 500 g de queso mascarpone a temperatura ambiente
- 300 g de chocolate blanco, fundido a baño María
- 2 tazas de agua caliente (500ml)
- 5 cucharadas de café soluble
- ¼ taza de licor de café (60ml)
- 1 ½ cajas de soletas
- 100 g de chocolate blanco, rallado

Procedimiento:

1. Bate el queso con la el chocolate blanco fundido y reserva.
2. En el agua caliente mezcla el café y el licor. En un refractario previamente cubierto con papel aluminio coloca una capa de soletas previamente remojadas en el café sobre éstas coloca una capa de la mezcla del queso. Repite el procedimiento hasta terminar con los ingredientes, finalizando con una capa de queso, espolvorea el chocolate rallado sobre ésta y refrigera durante 2 horas.
3. Desmolda y ofrece.

Tiempo de preparación:

25 minutos

Grado de dificultad:

Fácil

Porciones:

8