



## Tiramisú de chocolate blanco

### Ingredientes

- 1 y ½ paquete de Bay Biscuit (dependiendo la fuente en la que se sirve)
- 2 tazas de café bien fuerte
- Opcional: coñac, amaretto, licor de café
- 400 g de queso crema
- 200 g de queso mascarpone
- 100 g de chocolate blanco para taza
- Para servir:
- 2 cucharadas de cacao amargo
- 50 g de chips o galletitas de chocolate blanco

### Preparación

Mezclar el queso mascarpone con el queso crema. Derretir el chocolate blanco a baño maría o microondas a baja temperatura y cuando ya empiece a derretir agregar un poco de la mezcla de quesos para que se incorpore bien. Disponer en una fuente los Bay Biscuit enteros y cubriendo bien la base y rociar nuevamente con abundante café.

Intercalar con la crema de quesos y chocolate blanco y los Bay Biscuit, terminando con la crema.

Llevar la fuente a la heladera, ideal toda la noche, mínimo 6 horas.

Al momento de servir, rociar con cacao amargo y decorar con los chips.

