

Tiramisu au chocolat blanc Amaretto

Donne 8 portions

Ingrédients

1 paquet (4 portions) de pouding instantané sans gras/sans sucre au chocolat blanc

1 tasse de lait 1 % ou écrémé, froid

2 c. à soupe de Mélange à dessert Simple Indulgence™ Chocolat blanc Amaretto

½ c. à thé d'extrait d'amande

Contenant de 8 oz de garniture fouettée légère ou sans gras

Paquet de 3 oz de biscuits à la cuiller

Paquet de 16 oz de fraises, tranchées

3 c. à soupe de confiture de fraise

1 c. à soupe d'eau

Facultatif

2 biscuits biscotti aux amandes, écrasés

copeaux de chocolat blanc

Dans un Mélangeur rapide, mélanger le pouding, le lait et le Mélange à dessert Simple Indulgence™ Chocolat blanc Amaretto jusqu'à épaississement. Mettre dans un Bol étonnant de 8 ¾ tasses/2,1 L. À l'aide d'une Spatule en silicone, incorporer la garniture fouettée et mettre de côté. Mettre les fraises dans un Bol étonnant de 6 tasses/1,4 L et mettre de côté. Mettre la confiture de fraises dans un Micro-pichet Tupperware® et faire chauffer au micro-ondes pendant 20 secondes, jusqu'à ce qu'elle devienne liquide, puis ajouter l'eau en remuant. Verser la confiture liquéfiée sur les fraises et mélanger jusqu'à ce que toutes les fraises soient complètement enrobées.

Mettre une couche de fraises, une couche de crème au chocolat blanc et une couche de biscuits à la cuiller dans un Bol Prismes cristallins moyens. Répéter la couche de fraises et de crème. Garnir le dessus du tiramisu avec le reste des fraises, les copeaux de chocolat blanc et les biscotti aux amandes écrasés. Refroidir au réfrigérateur jusqu'au moment de servir.