

# Tiramisú de Chocolate Blanco y Amaretto

**Rinde 8 porciones.**

## **Ingredientes**

1 paquete (4 porciones) de pudín instantáneo de chocolate blanco, sin grasa/sin azúcar  
1 taza de leche descremada o del 1%, fría  
2 Cdas. de la Mezcla Simple Indulgence™ de Chocolate Blanco y Amaretto  
½ cda. de extracto de almendra  
un recipiente de 8 ozs. de crema batida sin grasa o *light*  
un paquete de 3 ozs. de biscotelas  
un paquete de 16 ozs. de fresas, en tajadas  
3 Cdas. de mermelada de fresa  
1 Cda. de agua

## **Opcional**

2 galletas biscotti de almendras, molidas  
virutas de chocolate blanco

En el Recipiente Quick Shake®, mezcla el pudín, leche y la Mezcla Simple Indulgence™ de Chocolate Blanco con Amaretto hasta espesar. Coloca en el Tazón Wonderlier® de 8 ¾ de taza/2.1 L. Con la Espátula de Silicón para Salsas, mezcla la crema batida de manera envolvente y reserva. Coloca las fresas en el Tazón Wonderlier® de 6 tazas/1.4 L y reserva. Coloca la mermelada de fresas en la Micro Jarra Tupperware® y calienta en el microondas, por 20 segundos, hasta que quede líquida. Luego, añade el agua. Vierte la salsa de mermelada sobre las fresas y mezcla hasta que las fresas estén completamente glaseadas.

Coloca una capa de fresas, una capa de crema de chocolate blanco y una capa de las biscotelas en el Tazón Ice Prisms™ Mediano. Repite la capa de las fresas y crema. Adorna la cubierta del tiramisú con las fresas restantes, virutas de chocolate blanco y biscotti de almendras molidas. Refrigerera hasta servir.