 **Tiramisu chocolat blanc**

 **Pour 7 croquants-Gourmands**

**- 90 g d'amaretti tartuffati** [**Le Dolcezze Di Nanni (ou autres amaretti)**](http://translate.google.fr/translate?hl=fr&sl=it&u=http://www.ledolcezzedinanni.net/&prev=/search%3Fq%3DLE-DOLCEZZE-DI-NANNI%26hl%3Dfr%26client%3Dfirefox-a%26hs%3Ddlt%26tbo%3Dd%26rls%3Dorg.mozilla:fr:official%26channel%3Dfflb&sa=X&ei=9OkHUe_lC6eW0QXh-YDgCg&ved=0CEIQ7gEwAQ)**- 150 g de chocolat blanc
- 150 g de crème fleurette (50 g + 100 g)
- 3 œufs
- 80 g de sucre
- 500 g de Mascarpone
 -** [**liqueur à l'orange**](https://croquantfondantgourmand.com/liqueur-a-lorange-ou-cointreau-maison/)**- cacao amer en poudre**

**7 verrines**

Mettre dans un bol le chocolat en morceaux avec 50 g de crème. Faire fondre au bain-marie ou comme moi au micro-ondes deux fois 1 minute à 600 Watts.
Remuer pour lisser la préparation et laisser refroidir.
Séparer les blancs des jaunes d'œufs.
Monter les blancs en neige ferme avec une cuillerée de sucre.
Fouetter les jaunes d'œufs avec le reste du sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
Ajouter le Mascarpone et le reste de crème et travailler pour lisser la préparation.
Incorporer le chocolat blanc et bien mélanger.
Incorporer enfin délicatement à la spatule les blancs en neige.
Couper les amaretti en petits dés et les répartir dans le fond des verrines.
Mettre une petite cuillerée à café de [**liqueur à l'orange**](https://croquantfondantgourmand.com/liqueur-a-lorange-ou-cointreau-maison/) dans chaque verrine pour imbiber les biscuits.
Répartir la crème au chocolat blanc entre les verrines.
Réserver au frais.
Avant de servir, saupoudrer le dessus du tiramisu d'un peu de cacao amer.
Savourer bien frais!!