

Himbeertiramisu (ohne Eier) von Jonathan Bösch

Mengen für 10 Personen

1.0 dl Sirup Himbeer	
2.0 dl Wasser	
300 g Mascarpone	
300 g Rahmquark	
100 g Zucker	zusammen schaumig schlagen
3.0 dl Vollrahm	steif schlagen und unter die Masse rühren
800 g Himbeeren (tiefgekühlt)	auftauen
20 Stück Löffelbiscuits (100g)	In Desertschale legen und mit Kaffee trinken. Die Hälfte der Masse darauf verteilen, nochmals Löffelbiscuits und dann der Rest der Masse.
	2 Stunden kühl stellen.
50 g Schokoladenpulver	vor den Servieren darüberstreuen