

Himbeertiramisu (ohne Eier) von schumba

Mengen für 130 Personen

1.3 Liter Sirup Himbeer	
2.6 Liter Wasser	
3.9 kg Mascarpone	
3.9 kg Rahmquark	
1.3 kg Zucker	zusammen schaumig schlagen
3.9 Liter Vollrahm	steif schlagen und unter die Masse rühren
10.4 kg Himbeeren (tiefgekühlt)	auftauen
260 Stück Löffelbiscuits (100g)	In Desertschale legen und mit Kaffee tränken. Die Hälfte der Masse darauf verteilen, nochmals Löffelbiscuits und dann der Rest der Masse. 2 Stunden kühl stellen.
650 g Schokoladenpulver	vor den Servieren darüberstreuen