

Himbeertiramisu (ohne Eier) von schumba

Mengen für 23 Personen

2.3 dl Sirup Himbeer	
4.6 dl Wasser	
690 g Mascarpone	
690 g Rahmquark	
230 g Zucker	zusammen schaumig schlagen
6.9 dl Vollrahm	steifschlagen und unter die Masse rühren
1.84 kg Himbeeren (tiefgekühlt)	auftauen
46 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.
115 g Schokoladenpulver	vor den Servieren darüberstreuen