

Himbeertiramisu (ohne Eier) von schumba

Mengen für 30 Personen

3 dl Sirup Himbeer	
6.0 dl Wasser	
900 g Mascarpone	
900 g Rahmquark	
300 g Zucker	zusammen schaumig schlagen
9.0 dl Vollrahm	steif schlagen und unter die Masse rühren
2.4 kg Himbeeren (tiefgekühlt)	auftauen
60 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.
150 g Schokoladenpulver	vor den Servieren darüberstreuen