

# Himbeertiramisu (ohne Eier) von schumba

Mengen für 50 Personen

5 dl Sirup Himbeer	
1.0 Liter Wasser	
1.5 kg Mascarpone	
1.5 kg Rahmquark	
500 g Zucker	zusammen schaumig schlagen
1.5 Liter Vollrahm	steif schlagen und unter die Masse rühren
4 kg Himbeeren (tiefgekühlt)	auftauen
100 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.
250 g Schokoladenpulver	vor den Servieren darüberstreuen