

# Tiramisu ohne Ei

von Ronja Nidecker

Mengen für 45 Personen

Quelle: [https://www.swissmilk.ch/de/rezepte-kochideen/rezepte/PR\\_div\\_0516\\_05/tiramisu-ohne-ei/](https://www.swissmilk.ch/de/rezepte-kochideen/rezepte/PR_div_0516_05/tiramisu-ohne-ei/)

1.8 Liter Halbrahm	
2.25 kg Mascarpone	
2.25 kg Quark	z.B Skyr
810 g Puderzucker	
9.0 Stück Vanillezucker (8g)	
2.7 Liter Kaffee stark	Alle Zutaten bereitstellen. Halbrahm 20 Minuten in den Tiefkühler stellen Mascarpone, Quark mit Puderzucker und Vanillezucker cremig rühren. Rahm steif schlagen, sorgfältig unter die Mascarpone-Masse ziehen. Kaffee mit Puderzucker verrühren. Die Hälfte der Löffelbiskuits kurz in den Kaffee tauchen. Form mit den Biskuits auslegen. Die Hälfte der Mascarpone-Masse darauf verteilen. Mit restlichen Biskuits und restlicher Mascarpone-Masse gleich verfahren. Tiramisu zugedeckt ca. 4 Stunden kühl stellen.
4.5 g Kakaopulver	zum bestäuben
18 Stück Löffelbiskuits (100g)	