Beerentiramisu (ohne Eier) von Rana Gilgen

Mengen für 13 Personen

3.25 dl Vollrahm	
416 g Mascarpone	
416 g Quark	
189 g Zucker	
3.25 Stück Vanillezucker (8g)	Crème: Alles gut vermischen.
2.6 Stück Löffelbisquits (100g)	
1.3 kg Himbeeren	
3.9 dl Sirup Himbeer	In einer Gratinform wird eine Lage Löffelbiscuits ausgelegt. Man schichtet danach etwa die Hälfte der Himbeeren. Diese Schicht versüsst man mit Sirup. Auf die Himbeeren schichtet man dann die Crème. Danach schichtet man wieder Löffelbiscuits etc. Die oberste Schicht besteht immer aus der Crème. Das fertige Tiramusu wird dann 3-4 Stunden kühl gestellt.

Variante:

Man kann die oberste Crèmeschicht mit Schokoladenpulver bestreuen.