

Beerentiramisu (ohne Eier) von Rana Gilgen

Mengen für 40 Personen

| | |
|---------------------------------|---|
| 1.0 Liter Vollrahm | |
| 1.28 kg Mascarpone | |
| 1.28 kg Quark | |
| 580 g Zucker | |
| 10 Stück Vanillezucker (8g) | Crème: Alles gut vermischen. |
| 8.0 Stück Löffelbiscuits (100g) | |
| 4.0 kg Himbeeren | |
| 1.2 Liter 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 Tiramisu wird dann 3-4 Stunden kühl gestellt. |

Variante:

Man kann die oberste Crèmeschicht mit Schokoladenpulver bestreuen.