Beerentiramisu (ohne Eier) Cevi StäHo von Thomas Stierle

Mengen für 30 Personen

750 g Nature Joghurt	Griechischer Joghurt
960 g Mascarpone	
960 g Quark	Halbfettquark
435 g Zucker	
7.5 Stück Vanillezucker (8g)	Crème: Alles gut vermischen.
6.0 Stück Löffelbisquits (100g)	Pack ca 100gr
3.0 kg Himbeeren	gefroren
9.0 dl Sirup Himbeer	In einer Gratinform wird eine Lage Löffelbiscuits ausgelegt. Diese Schicht versüsst man mit Sirup. Man schichtet danach etwa die Hälfte der Himbeeren. 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.