



Beerentiramisu (ohne Eier) Cevi StäHo

von Thomas Stierle

Mengen für 65 Personen

1.63 kg Nature Joghurt	Griechischer Joghurt
2.08 kg Mascarpone	
2.08 kg Quark	Halbfettquark
943 g Zucker	
16.3 Stück Vanillezucker (8g)	Crème: Alles gut vermischen.
13 Stück Löffelbiscuits (100g)	Pack ca 100gr
6.5 kg Himbeeren	gefroren
1.95 Liter 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.