

# Himbeertiramisu

von Nicole Schwegler

Mengen für 35 Personen

Tiramisu aus dem Tip Topf Kochbuch

Quelle: Tip Topf Kochbuch

Ausrüstung: Grantinform, Mixer

3.5 Stück Löffelbiscuits (100g)	In der Flachen Form verteilen 100g sind ca.12-16Stk.
1.75 kg Himbeeren (tiefgekühlt)	200g von 500g bei Seite Legen. in eine Schüssel geben
7.0 EL Puderzucker	Mit 2 EL Zitronensaft zu den Himbeeren beifügen und mixen. Die Masse ist dann flüssig ( mehr oder weniger).
7.0 Liter Zitronensaft	Wie oben genannt mit dem Puderzucker zu den Himbeeren beifügen und Mixen. Anschliessend auf die Löffelbiskuits geben.
875 g Mascarpone	in eine Schüssel geben
525 g Quark	zu der Mascarpone geben
7.0 g Zucker	2EL zu der mascarpone und zum quark in die schüssel geben
10.5 TL Vanillezucker (8g)	zu der Mascarpone, dem Quark und dem Zucker in die schüssel geben und gut verrühren
4.2 dl Vollrahm	Schlagen und sorgfältig unter die Mascarpone & co. mischen und auf die himbeeren verteilen. ca. 2h kühl stellen mit anderen himbeeren garnieren

WICHTIG: ES SIND NICHT 2G ZUCKER SONDERN 2EL ZUCKER.