



Himbeertiramisu

von janko.92@hotmail.com

Mengen für 10 Personen

Vegane variante - vegane Produkte wählen!

Quelle: Sofie

Ausrüstung: Mixer, Grantinform

1.0 Stück Löffelbiscuits (100g)	In der Flachen Form verteilen 100g sind ca.12-16Stk.
500 g Himbeeren (tiefgekühlt)	200g von 500g bei Seite Legen. in eine Schüssel geben
2.0 EL Puderzucker	Mit 2 EL Zitronensaft zu den Himbeeren beifügen und mixen. Die Masse ist dann flüssig (mehr oder weniger).
2.0 Liter Zitronensaft	Wie oben genannt mit dem Puderzucker zu den Himbeeren beifügen und Mixen. Anschliessend auf die Löffelbiskuits geben.
500 Liter Rahm	Schlagen, in eine Schüssel geben
350 g Crème fraiche	zum Rahm dazugeben
2.0 g Zucker	2EL zu der mascarpone und zum quark in die schüssel geben
3.0 TL Vanillezucker (8g)	zu der Mascarpone, dem Quark und dem Zucker in die schüssel geben und gut verrühren

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