



# Himbeertiramisu

von janko.92@hotmail.com

Mengen für 20 Personen

Vegane variante - vegane Produkte wählen!

Quelle: Sofie

Ausrüstung: Mixer, Grantinform

|                                 |                                                                                                                          |
|---------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 2.0 Stück Löffelbiscuits (100g) | In der Flachen Form verteilen<br>100g sind ca.12-16Stk.                                                                  |
| 1.0 kg Himbeeren (tiefgekühlt)  | 200g von 500g bei Seite Legen.<br>in eine Schüssel geben                                                                 |
| 4.0 EL Puderzucker              | Mit 2 EL Zitronensaft zu den Himbeeren beifügen und mixen.<br>Die Masse ist dann flüssig ( mehr oder weniger).           |
| 4.0 Liter Zitronensaft          | Wie oben genannt mit dem Puderzucker zu den Himbeeren beifügen und Mixen.<br>Anschliessend auf die Löffelbiskuits geben. |
| 1000 Liter Rahm                 | Schlagen, in eine Schüssel geben                                                                                         |
| 700 g Crème fraiche             | zum Rahm dazugeben                                                                                                       |
| 4.0 g Zucker                    | 2EL zu der mascarpone und zum quark in die schüssel geben                                                                |
| 6.0 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.