

Himbeertiramisu (ohne Eier) von bruder7

Mengen für 10 Personen

6.0 g Kaffee	
2.0 dl Wasser	Kaffee abkühlen lassen
300 g Mascarpone	
300 g Rahmquark	
100 g Zucker	zusammen schaumig schlagen
3.0 dl Vollrahm	steif schlagen und unter die Masse rühren
800 g Himbeeren (tiefgekühlt)	auftauen
20 Stück Löffelbiscuits (100g)	In Desertschale legen und mit Kaffee tränken. Die Hälfte der Masse darauf verteilen, nochmals Löffelbiscuits und dann der Rest der Masse.
	2 Stunden kühl stellen.
50 g Schokoladenpulver	vor den Servieren darüberstreuen