

Himbeertiramisu (ohne Eier) von bruder7

Mengen für 35 Personen

21 g Kaffee	
7.0 dl Wasser	Kaffee abkühlen lassen
1.05 kg Mascarpone	
1.05 kg Rahmquark	
350 g Zucker	zusammen schaumig schlagen
1.05 Liter Vollrahm	steif schlagen und unter die Masse rühren
2.8 kg Himbeeren (tiefgekühlt)	auftauen
70 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.
175 g Schokoladenpulver	vor den Servieren darüberstreuen