

## Himbeertiramisu (ohne Eier) von Norina Braun

Mengen für 10 Personen

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