

Himbeertiramisu (ohne Eier) von Norina Braun

Mengen für 25 Personen

2.5 dl Sirup Himbeer	
5.0 dl Wasser	
750 g Mascarpone	
750 g Rahmquark	
250 g Zucker	zusammen schaumig schlagen
7.5 dl Vollrahm	steif schlagen und unter die Masse rühren
2 kg Himbeeren (tiefgekühlt)	auftauen
50 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.
125 g Schokoladenpulver	vor den Servieren darüberstreuen
250 g Himbeeren	zum dekorieren