

Himbeertiramisu (ohne Eier) von Jonathan Bösch

Mengen für 140 Personen

1.4 Liter Sirup Himbeer	
2.8 Liter Wasser	
4.2 kg Mascarpone	
4.2 kg Rahmquark	
700 g Zucker	zusammen schaumig schlagen
4.2 Liter Vollrahm	steif schlagen und unter die Masse rühren
7 kg Himbeeren (tiefgekühlt)	auftauen
280 Stück Löffelbiscuits (100g)	In Desertschale legen und mit Kaffee trinken. Die Hälfte der Masse darauf verteilen, nochmals Löffelbiscuits und dann der Rest der Masse.
	2 Stunden kühl stellen.
700 g Schokoladenpulver	vor den Servieren darüberstreuen