Himbeertiramisu (ohne Eier) von schumba

Mengen für 100 Personen

1.0 Liter Sirup Himbeer	
2 Liter Wasser	
3 kg Mascarpone	
3 kg Rahmquark	
1.0 kg Zucker	zusammen schaumig schlagen
3 Liter Vollrahm	steifschlagen und unter die Masse rühren
8 kg Himbeeren (tiefgekühlt)	auftauen
200 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.
500 g Schokoladenpulver	vor den Servieren darüberstreuen