

Himbeertiramisu (ohne Eier) von schumba

Mengen für 12 Personen

1.2 dl Sirup Himbeer	
2.4 dl Wasser	
360 g Mascarpone	
360 g Rahmquark	
120 g Zucker	zusammen schaumig schlagen
3.6 dl Vollrahm	steif schlagen und unter die Masse rühren
960 g Himbeeren (tiefgekühlt)	auftauen
24 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.
60 g Schokoladenpulver	vor den Servieren darüberstreuen