

Himbeertiramisu (ohne Eier) von schumba

Mengen für 13 Personen

1.3 dl Sirup Himbeer	
2.6 dl Wasser	
390 g Mascarpone	
390 g Rahmquark	
130 g Zucker	zusammen schaumig schlagen
3.9 dl Vollrahm	steif schlagen und unter die Masse rühren
1.04 kg Himbeeren (tiefgekühlt)	auftauen
26 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.
65 g Schokoladenpulver	vor den Servieren darüberstreuen