



Himbeertiramisu (ohne Eier) von schumba

Mengen für 28 Personen

2.8 dl Sirup Himbeer	
5.6 dl Wasser	
840 g Mascarpone	
840 g Rahmquark	
280 g Zucker	zusammen schaumig schlagen
8.4 dl Vollrahm	steifschlagen und unter die Masse rühren
2.24 kg Himbeeren (tiefgekühlt)	auftauen
56 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.
140 g Schokoladenpulver	vor den Servieren darüberstreuen