Himbeertiramisu (ohne Eier) von schumba

Mengen für 43 Personen

4.3 dl Sirup Himbeer	
8.6 dl Wasser	
1.29 kg Mascarpone	
1.29 kg Rahmquark	
430 g Zucker	zusammen schaumig schlagen
1.29 Liter Vollrahm	steifschlagen und unter die Masse rühren
3.44 kg Himbeeren (tiefgekühlt)	auftauen
86 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.
215 g Schokoladenpulver	vor den Servieren darüberstreuen