

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	steif schlagen und unter die Masse rühren
3.44 kg Himbeeren (tiefgekühlt)	auftauen
86 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.
215 g Schokoladenpulver	vor den Servieren darüberstreuen