Himbeertiramisu (ohne Eier) von schumba

Mengen für 50 Personen

5 dl Sirup Himbeer	
1.0 Liter Wasser	
1.5 kg Mascarpone	
1.5 kg Rahmquark	
500 g Zucker	zusammen schaumig schlagen
1.5 Liter Vollrahm	steifschlagen und unter die Masse rühren
4 kg Himbeeren (tiefgekühlt)	auftauen
100 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.
250 g Schokoladenpulver	vor den Servieren darüberstreuen