

Himbeertiramisu (ohne Eier) von schumba

Mengen für 64 Personen

6.4 dl Sirup Himbeer	
1.28 Liter Wasser	
1.92 kg Mascarpone	
1.92 kg Rahmquark	
640 g Zucker	zusammen schaumig schlagen
1.92 Liter Vollrahm	steif schlagen und unter die Masse rühren
5.12 kg Himbeeren (tiefgekühlt)	auftauen
128 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.
320 g Schokoladenpulver	vor den Servieren darüberstreuen