

# Himbeertiramisu (ohne Eier) von schumba

Mengen für 80 Personen

8 dl Sirup Himbeer	
1.6 Liter Wasser	
2.4 kg Mascarpone	
2.4 kg Rahmquark	
800 g Zucker	zusammen schaumig schlagen
2.4 Liter Vollrahm	steif schlagen und unter die Masse rühren
6.4 kg Himbeeren (tiefgekühlt)	auftauen
160 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.
400 g Schokoladenpulver	vor den Servieren darüberstreuen