



# Tiramisu

von Rahel Bürgi

Mengen für 68 Personen

Quelle: [https://www.bettybossi.ch/de/Rezept/ShowRezept/BB\\_GAST151001\\_0222A-40-de?ps=10](https://www.bettybossi.ch/de/Rezept/ShowRezept/BB_GAST151001_0222A-40-de?ps=10)

---

2550 Stück Löffelbiscuits (100g)

---

8.5 kg Himbeeren (tiefgekühlt)

---

3.4 Liter Orangensaft

---

4.25 kg Mascarpone

---

1.7 Liter Rahm

---

680 g Puderzucker

---

340 g weisse Schokolade

Löffelbiscuits mit der gezuckerten Seite nach unten in die Form legen. Die Hälfte der Himbeeren, Puderzucker und Himbeergeist mischen, ca. 10 Min. ziehen lassen. Himbeeren mit einer Gabel etwas zerdrücken, auf den Löffelbiscuits verteilen, restliche Himbeeren darauf verteilen.

Mascarpone, Rahm und Puderzucker gut verrühren, auf den Himbeeren verteilen, zugedeckt im Kühlschrank ca. 2 Std. fest werden lassen.

Schokolade in feine Späne schneiden, mit den Himbeeren über das Tiramisu streuen.