Tiramisu mit gefrorenen Himbeeren von ursinak

Mengen für 35 Personen

Ausrüstung: Grantinform, Mixer

21 Stück Eigelb	
420 g Zucker	Zucker und Eigelb schaumig schlagen
1.4 kg Mascarpone	zur Ei-Zucker-Masse hinzufügen
1.4 Liter Halbrahm	steif schlagen und unter die Masse ziehen
21 Stück Eiweiss	Steif schlagen und unter die Masse ziehen
3.5 g Kaffee	
1575 Stück Löffelbisquits (100g)	450 Gramm sind gemeint
3.5 g Kakaopulver	
3.15 Liter Kaffee stark	Löffelbisquits in Gratinform legen und mit dem Kaffee tränken. Allenfalls noch Saft von aufgetauten Beeren
175 g Schokoladenpulver	Masse auf Löffelbisquits geben und kaltstellen. Vor dem Servieren mit Schokoladenpulver bestäuben.