Tiramisu ohne Ei von Ronja Nidecker

Mengen für 10 Personen

Quelle: https://www.swissmilk.ch/de/rezepte-kochideen/rezepte/PR_div_0516_05/tiramisu-ohne-ei/

4.0 dl Halbrahm	
500 g Mascarpone	
500 g Quark	z.B Skyr
180 g Puderzucker	
2.0 Stück Vanillezucker (8g)	
6.0 dl Kaffee stark	Alle Zutaten bereitstellen. Halbrahm 20 Minuten in den Tiefkühler stellen Mascarpone, Quark mit Puderzucker und Vanillezucker cremig rühren. Rahm steif schlagen, sorgfältig unter die Mascarpone-Masse ziehen. Kaffee mit Puderzucker verrühren. Die Hälfte der Löffelbiskuits kurz in den Kaffee tauchen. Form mit den Biskuits auslegen. Die Hälfte der Mascarpone-Masse darauf verteilen. Mit restlichen Biskuits und restlicher Mascarpone-Masse gleich verfahren. Tiramisu zugedeckt ca. 4 Stunden kühl stellen.
1.0 g Kakaopulver	zum bestäuben
4.0 Stück Löffelbisquits (100g)	