



Tiramisu (ohne Eier&Kaffee) StäHo

von Miraculix Cevi Stäfa Hombi

Mengen für 57 Personen

Quelle: Swissmilk abgeändert

4.75 kg Mascarpone	
1.88 Liter Vollrahm	steiff schlagen
855 g Puderzucker	
9.975 Stück Vanillezucker (8g)	
2.57 dl Milch	Mascarpone-Crème: Mascarpone mit Puder- und Vanillezucker cremig rühren. Milch dazurühren. Rahm sorgfältig unter die Crème ziehen.
2.85 Liter Milch	
257 g Schokoladenpulver	Tränkflüssigkeit: Milch und Schokoladenpulver verrühren.
18.8 Stück Löffelbiscuits (100g)	
85.5 g Kakaopulver	zum Bestäuben Schichten: Die Hälfte der Löffelbiscuits kurz in die Schoggimilch tauchen. Form mit Biscuits auslegen. Die Hälfte der Crème darauf verteilen. Mit restlichen Biscuit und restlicher Crème gleich verfahren. Tiramisu zugedeckt mind. 1Std. kühl stellen, besser 4-8Std. Kurz vor dem servieren mit Kakaopulver bestäuben. Variante: Das Tiramisu kann auch mit hälfte Mascarpone und hälfte Quark gemacht werden