



Tiramisu (ohne Eier&Kaffee) StäHo

von Thomas Stierle

Mengen für 65 Personen

Quelle: Swissmilk abgeändert

5.41 kg Mascarpone	
2.14 Liter Vollrahm	steiff schlagen
975 g Puderzucker	
11.4 Stück Vanillezucker (8g)	
2.92 dl Milch	Mascarpone-Crème: Mascarpone mit Puder- und Vanillezucker cremig rühren. Milch dazurühren. Rahm sorgfältig unter die Crème ziehen.
3.25 Liter Milch	
293 g Schokoladenpulver	Tränkflüssigkeit: Milch und Schokoladenpulver verrühren.
21.4 Stück Löffelbiscuits (100g)	
97.5 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