Tiramisu (ohne Eier&Kaffee) StäHo von Miraculix Cevi Stäfa Hombi

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 Löffelbisquits (100g)	
97.5 g Kakaopulver	zum Bestäuben Schichten: Die Hälfte der Löffelbisquits kurz in die Schoggimilch tauchen. Form mit Bisquits auslegen. Die Hälfte derCrème darauf verteilen. Mit restlichen Bisquit 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