Schnelle Tiramisu-Rolle

Die schnelle Tiramisu-Rolle ist die perfekte Kombination aus klassischem Tiramisu und einer Biskuitrolle – ganz ohne Backofen. Das Dessert eignet sich ideal für Familienfeiern.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Ruhezeit: 10,0 h

Gesamtzeit: 10,5 h

Zutaten

250 g	Mascarpone
600 g	Schlagobers (Schlagsahne)
1 EL	Vanilleextrakt
125 g	Staubzucker
250 ml	Kaffee
30 Stk.	Biskotten (Löffelbiskuit)
4 EL	Backkakao

Zubereitung

1. Die köstliche **Tiramisu-Rolle** ist schnelle zubereitet. Dazu Mascarpone, Schlagobers, Vanilleextrakt und Staubzucker in eine große Rührschüssel geben und mit dem Handrührgerät zu einer festen, standfesten Creme aufschlagen.

2. Ein großes Stück Backpapier auf der Arbeitsfläche auslegen. Die Löffelbiskuits einzeln kurz in den vollständig abgekühlten Kaffee tauchen. Dabei darauf achten, dass sie nicht zu lange im **Kaffee** bleiben, damit sie ihre Form behalten. Die getränkten Löffelbiskuits dicht nebeneinander in drei Reihen mit jeweils zehn Stück auf dem Backpapier auslegen. Etwa zwei Drittel der Mascarpone-Obers-Creme gleichmäßig auf den Löffelbiskuits verstreichen und die Oberfläche mit etwas Backkakao bestäuben. Nun mithilfe des Backpapiers alles vorsichtig, aber möglichst straff zu einer Rolle aufrollen.

3. Die Rolle vollständig in das Backpapier oder Frischhaltefolie einwickeln und über Nacht im Kühlschrank durchziehen lassen.

4. Am nächsten Tag die Tiramisu-Rolle auswickeln und auf eine Servierplatte legen. Die restliche Creme gleichmäßig rundherum verstreichen und nach Belieben mit einem Spritzbeutel dekorative Cremetupfen aufspritzen. Zum Schluss die Tiramisu-Rolle nochmals großzügig mit Backkakao bestäuben und bis zum Servieren gut gekühlt aufbewahren.

Tipp

Die Tiramisu-Rolle schmeckt besonders gut gut gekühlt. Für eine festliche Optik kann sie zusätzlich mit Schokoladenraspeln, Kaffeebohnen oder etwas geriebener Zartbitterschokolade dekoriert werden.