Tiramisu-Rolle

Das Rezept von der Tiramisu-Rolle bringt eine italienische Atmosphäre an den Kaffeetisch. Ein Kuchen der auch als Dessert gerne serviert wird.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 10 min

Ruhezeit: 4,0 h

Gesamtzeit: 4,7 h



Zutaten

1 Stk.	Backpapier
1 Stk.	Geschirrtuch
Nach Belieben	Zucker

Für den Biskuit

50 g	Amarettini
3 Stk.	Eiweiße
3 EL	Wasser (klat)
100 g	Zucker
3 Stk.	Eigelbe
50 g	Speisestärke
75 g	Mehl
1 TL	Backpulver

Für die Creme

250 g	Mascarpone
200 ml	Schlagobers
1 Packung	Sahnesteif
75 g	Zucker
40 ml	Espresso (kalt)
2 cl	Amaretto

Zum Dekorieren

Nach Belieben	Kakao (echten)
Nach Belieben	Amarettini (optional)

Zubereitung

1. Für die **Tiramisu-Rolle** ein Backblech mit Backpapier auslegen und den Ofen auf 200°C Ober/Unterhitze vorheizen. Die Amarettini in einer Schüssel fein zerbröseln und zur Seite stellen.

2. Dann die Eiweiße mit dem Wasser steif schlagen und dabei den Zucker einrieseln lassen. Danach die Eigelbe einzeln, und nach und nach unterheben.

3. Jetzt das Mehl mit der Speisestärke und dem Backpulver vermengen, auf die Ei-Masse sieben, und ebenfalls unterheben.

4. Als nächstes noch die Amarettini unterheben und die Masse auf das Backblech streichen. Der Biskuit sollte nun ca. 8-10 Minuten backen.

5. Derweil ein Geschirrtuche ausbreiten und dieses mit Zucker bestreuen. Den Biskuitboden direkt nach dem Backen auf das Tuch stürzen, das Backpapier vorsichtig abziehen und zu einer Rolle aufrollen. Anschließend komplett auskühlen lassen.

6. Nun den Mascarpone mit dem Zucker, dem Espresso und dem Amaretto gut verrühren.

7. Hinterher das Schlagobers mit dem Sahnesteif steif schlagen und unter die Creme heben.

8. Jetzt ca. 2/3 der Masse auf den Biskuitboden streichen und aufrollen.

9. Danach die Rolle auf eine Platte o.ä. setzen und mit der restlichen Creme bestreichen. Anschließend sollte diese am besten für einige Stunden (besser über Nacht) im Kühlschrank durchziehen.

10. Kurz vor dem Servieren die Tiramisu-Rolle noch beliebig mit Kakao bestäuben und mit Amarettini dekorieren.

Tipp

Wer für die Tiramisu-Rolle keinen Espresso zu Hause hat, kann auch Kaffee verwenden.