Zitronen-Tiramisu-Rolle

Die Zitronen-Tiramisu-Rolle ist ein leichtes und fruchtiges Dessert. Zarter Löffelbiskuits, eine cremige Füllung und aromatisches Lemon Curd sorgen für eine delikate Nachspeise.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Ruhezeit: 4,0 h

Gesamtzeit: 4,5 h



Zutaten

Außerdem

200 g	Löffelbiskuits (Biskotten)
150 ml	Zitronensirup

für die Creme

250 g	Mascarpone
500 g	Magertopfen
200 g	Créme frâiche
200 g	Schlagobers
1 Packung	Vanillezucker
100 ml	Zitronensirup
1 EL	Zucker
150 g	Lemon Curd

für die Dekoration

400 g	Schlagobers
Nach Belieben	Zitronenscheiben
Nach Belieben	Löffelbiskuits (zerbröselt)

Zubereitung

1. Für die cremige **Zitronen-Tiramisu-Rolle** die Löffelbiskuits kurz in leicht erwärmten Zitronensirup tauchen. Anschließend dicht nebeneinander auf ein mit Frischhaltefolie ausgelegtes Backblech legen, sodass eine rechteckige Fläche entsteht.

2. Magertopfen, **Mascarpone**, Schlagobers, Zucker, Vanillezucker und Zitronensirup einige Minuten cremig aufschlagen. Die fertige Creme gleichmäßig auf den Löffelbiskuit-Boden verstreichen. Das Lemon Curd vorsichtig in der Mitte der Creme verteilen. Mithilfe der Frischhaltefolie die Biskuits vorsichtig seitlich zusammendrücken, sodass eine feste Rolle entsteht. Die Folie gut verschließen und die Tiramisu-Rolle mindestens 4 Stunden im Kühlschrank fest werden lassen.

3. Nach dem Kühlen die Folie entfernen. Das Schlagobers steif schlagen und etwa zwei Drittel davon auf der Rolle verstreichen. Mit em restlichen Obers, Zitronenscheiben und zerbröselten Löffelbiskuits dekorieren. Die Zitronen Tiramisu-Rolle gut gekühlt servieren.

Tipp