

Tiramisu Biskuitrolle – der Dessertliebbling mal anders



Zubereitung: 20 min

Backzeit: 10 min

Zeit insgesamt: 30 min (ohne Kühlzeit)

Zutaten für eine Biskuitrolle mit 12 Stück:

Für den Teig:

4 Eier (Kl. M)

1 Prise Salz

100 g Zucker

1 Prise gemahlene Vanille oder 1 Pck. Vanillezucker

75 g Mehl

50 g Speisestärke

1 TL Backpulver

3 Tropfen Bittermandelaroma

Für die Tränke:

100 ml Kaffee, kalt

25 ml Amaretto (optional)

Für die Füllung:

300 g Sahne

250 g Mascarpone

2 Pck. Sahnesteif

1 Prise gemahlene Vanille oder 1 Pck. Vanillezucker

50 g Zucker

Außerdem:

Kakaopulver

12 Amarettinis

Besonderes Werkzeug:

Küchenmaschine oder Handrührgerät mit Schneebesem

Spritzbeutel mit Sterntülle

Zubereitung:

Den Backofen auf 180 °C Ober- und Unterhitze vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen.

Die Eier trennen. Die Eiweiße zusammen mit dem Salz steif schlagen. Die Hälfte des Zuckers unterrühren bis die Eischneemasse glänzt. In einer anderen Rührschüssel die Eigelbe zusammen mit dem restlichen Zucker, der Vanille und dem Bittermandelaroma weißcremig rühren. Die trockenen Zutaten wie Mehl, Backpulver und Speisestärke hinzusieben. Die Hälfte des Eischnees dazugeben und alles sorgfältig unterheben. Den restlichen Eischnee dazu geben und vorsichtig unterheben, sodass kaum Luft entweichen kann.

Den Teig zügig auf dem Backblech verteilen und glatt streichen. Bei mittlerer Schiene wandert der Biskuitteig nun für etwa 8 bis 10 min in den Ofen. Währenddessen ein sauberes Geschirrtuch auf die Arbeitsplatte legen und mit Zucker bestreuen. Den fertig gebackenen Biskuitteig aus dem Ofen nehmen und sofort auf das Geschirrtuch stürzen. Das Backpapier ablösen und den Biskuit mit dem Geschirrtuch eng aufrollen. Anschließend aufgerollt komplett abkühlen lassen.

In der Zwischenzeit einen Kaffee zubereiten, optional mit Amaretto mischen und abkühlen lassen.

Für die Füllung die Sahne mit dem Sahnesteifmittel, Zucker und Vanille steif schlagen. Die Mascarpone dazugeben und mit der Sahne glatt rühren. 4 EL der Creme in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und beiseite legen.

Den Biskuitboden wieder abrollen. Den Kaffee mit einem Pinsel oder Löffel auf dem Teig verteilen. Die restliche Creme auf den getränkten Biskuit streichen, dabei jedoch einen kleinen Rand frei lassen. Den Kuchen nun wieder aufrollen, mit Kakaopulver bestäuben und mit 12 kleinen Sahnehäubchen aus dem Spritzbeutel verzieren. Je ein Amarettini auf ein Häubchen setzen und die Biskuitrolle nun für mindestens 3 Stunden kalt stellen.

Der Kuchen schmeckt auch am zweiten Tag noch sehr gut.

Viel Spaß beim Nachbacken und einen guten Appetit!

Eure Sarah ♥