

Erdbeer-Tiramisu-Rolle

vorgestellt von Christiane Biederbeck

ZUTATEN

Für den Biskuit:

- 5 Eier
- 150g Zucker
- 2-3 EL Espresso oder Marsala nach Belieben
- 125g Mehl Typ 405 oder 00
- 25g Stärke
- 1 TL Backpulver

Für die Füllung:

- 300g Sahne
- 250g Mascarpone
- 1 Päckchen Sahnesteif
- 2 EL Marsala

Für den Espresso-Sirup:

- ca. 140ml Espresso + 140ml Wasser
- + 140g Zucker (wichtig: Mischung 1:1:1)

Außerdem:

- Kakaopulver zum Bestreuen
- ca. 125g frische Erdbeeren



ZUBEREITUNG

Backofen auf 160°C Umluft vorheizen.

Für den Biskuitteig Eier und Zucker mindestens 10 Minuten aufschlagen. Das Volumen sollte sich deutlich vergrößern und die Farbe sollte deutlich aufhellen. Espresso oder Marsala dazugeben.

Mehl, Stärke und Backpulver mischen und auf die Eimasse sieben. Dann mit einem Schneebesen unterheben. Den Biskuitteig mit einem Teigschaber gleichmäßig auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech verteilen und 10 Minuten auf mittlerer Schiene goldgelb backen.

Ein sauberes Trockentuch auslegen und mit 1-2 EL Zucker bestreuen. Den Teig nach dem Backen sofort auf das Trockentuch stürzen, Backpapier lösen. Den heißen Biskuit zusammen mit dem Trockentuch eng einrollen und eingerollt 15 Minuten abkühlen lassen.

Espresso und die gleiche Menge Wasser und Zucker in einem Topf aufkochen und dickflüssig etwa 10 Minuten einkochen. Abkühlen lassen.

Sahne mit Sahnesteif aufschlagen, dann Mascarpone und Marsala unterheben. Erdbeeren putzen und in Scheiben schneiden.

Biskuit vorsichtig auseinander rollen und mit dem fertigen Sirup beträufeln. Dann die Mascarpone-Sahne darauf verteilen und mit Erdbeeren belegen. Vorsichtig wieder einrollen. Bis zum Verzehr im Kühlschrank lagern und vor dem Servieren mit Kakaopulver bestreuen.