



KOCHEN AUS LEIDENSAFT SEIT 1877

TIRAMISU-BISKUITROLLE MIT KIRSCHEN



Ergibt 1 Biskuitrolle

FÜR DEN BISKUIT:

4-5 Eier (220 g),
Zimmertemperatur
120 g Zucker
1 Prise Salz
1 TL Vanilleextrakt
3 EL Espresso, kalt
100 g Mehl
30 g Stärke
1/2 TL Backpulver
2-3 EL Zucker

ZUBEREITUNG

Den Backofen auf 220 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Backblech mit Backpapier auslegen.

Für den Biskuit die Eier trennen. Eiweiß in einer Schüssel mit 1 Prise Salz steif schlagen, dabei die Hälfte des Zuckers einrieseln lassen. Eigelbe mit dem restlichen Zucker und Vanilleextrakt etwa vier Minuten lang zu einer cremigen, hellen Masse aufschlagen. 3 EL Espresso am Schüsselrand hineintröpfeln lassen und möglichst rasch mit einem Teigschaber unterheben.

FÜR FÜLLUNG UND BELAG:

2 Blatt Gelatine
250 g Mascarpone
2 EL Zucker
2 EL Espresso, kalt
200 g Schlagobers
Kakao zum Bestäuben
200 g frische Kirschen

Mehl, Stärke und Backpulver mischen und zwei Mal sieben. Den Eischnee in zwei Portionen unter die Eigelbmasse heben. Mehl ebenfalls in zwei Portionen über die Eimasse sieben und behutsam, aber zügig unterheben. Die Biskuitmasse auf das vorbereitete Backblech geben und glatt streichen. Etwa 8 Minuten lang im vorgeheizten Backofen backen.

Währenddessen ein Geschirrtuch auf der Arbeitsfläche ausbreiten und gleichmäßig mit Zucker bestreuen. Biskuit aus dem Ofen nehmen und sofort auf das Geschirrtuch stürzen. Das Backpapier mit etwas Wasser benetzen, kurz warten und vorsichtig abziehen. Den Biskuit mitsamt des Geschirrtuchs von der langen Seite her eng aufrollen und bei Zimmertemperatur auskühlen lassen.



TIRAMISU-BISKUITROLLE MIT KIRSCHEN

ZUBEREITUNG

Für die Füllung die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Mascarpone mit Zucker und Espresso vermengen und zu einer cremigen Masse verrühren. Gelatine ausdrücken, in einem kleinen Topf kurz erhitzen und auflösen. Zum Angleichen 3 EL der Mascarponecreme einrühren. Gelatine-Mix anschließend in die restliche Creme einrühren. Schlagobers steif schlagen und unterheben. Die Creme kalt stellen, bis sie anfängt zu gelieren.

10 bis 12 Kirschen für die Dekoration abnehmen. Die restlichen Kirschen waschen, halbieren und entkernen. Die Biskuitrolle vorsichtig entrollen (nicht versuchen, glatt zu streichen - sie könnte brechen!) und das Geschirrtuch entfernen.

Den Biskuit mit Kakaopulver bestäuben. Die Creme gleichmäßig auf den Boden streichen, dabei ringsum einen etwa 2 cm breiten Rand frei lassen. Kirschen auf der Creme verteilen und die Biskuitrolle von der unteren Längsseite eng aufrollen.

Mindestens 3 Stunden kalt stellen. Vor dem Servieren mit Kakao-pulver bestäuben und mit Kirschen verzieren.