Rezept

# Tiramisu-Roulade

Ein Rezept von Tiramisu-Roulade, am 27.04.2024

## Zutaten

| | |
|---|---|
| **4** | Eier |
| **1 Prise** | Salz |
| **3 EL** | Speisestärke |
| **3 Blatt** | weiße Gelatine |
| **100 g** | Puderzucker |
| **50 ml** | kalter Espresso |
| | Backpapier für das Backblech |
| | Kakaopulver zum Bestäuben |
| **4 EL** | Zucker |
| **3 EL** | Mehl |
| | Puderzucker |
| **4** | Eigelb |
| **500 g** | Mascarpone |
| **50 ml** | Mandellikör (z. B. Amaretto) |
| | Eiswürfel zum Abkühlen |
| | Schokoraspel (nach Belieben) |

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** ZUTATEN FÜR CA. 8 STÜCKE | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 480 kcal

## Zubereitung

1. Den Backofen auf 200° (Umluft 180°) vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Die Eier trennen. Die Eiweiße mit 2 EL Zucker und Salz steif schlagen. Die Eigelbe und den übrigen Zucker mit den Quirlen des Handrührgeräts schaumig schlagen.

2. Das Mehl mit der Speisestärke mischen und die Mischung auf die Eigelbmasse sieben. Ein Drittel Eischnee daraufgeben und alles glatt rühren. Den restlichen Eischnee vorsichtig mit dem Schneebesen unterheben.

3. Die Biskuitmasse ca. 2 cm dick auf das Backblech streichen und im Backofen (Mitte) in ca. 10 Min. goldbraun backen. Ein Tuch mit Puderzucker bestäuben und den Biskuit auf das Tuch stürzen, sodass das Backpapier oben ist.

4. Für die Füllung die Gelatine in kaltem Wasser ca. 5 Min. einweichen. Die Eigelbe mit dem Puderzucker in einer Schüssel über dem heißen Wasserbad schaumig schlagen. Die Gelatine ausdrücken und im warmen Eigelbschaum auflösen.

5. Die Eiswürfel in eine passende Schüssel geben. Die Schüssel mit dem Eigelbschaum vom Wasserbad nehmen und aufs Eis stellen. Den Mascarpone dazugeben und solange mit dem Schneebesen unterschlagen, bis eine cremige Konsistenz entstanden ist.

6. Das Backpapier vorsichtig vom Biskuit abziehen. Espresso und Likör verrühren, den Biskuit damit gleichmäßig beträufeln. Die Mascarponecreme auf den Biskuit streichen. Den Biskuit von der Längsseite aus aufrollen und die Roulade ca. 1 Std. kalt stellen. Zum Servieren das Kakaopulver über die Roulade sieben und nach Belieben mit Schokoraspel bestreuen.