

Erdbeer – Tiramisu- Roulade

Zutaten:

Ca. 40 Stk. Biskotten, 200 ml Milch, etwas Rum oder Amaretto;
120 ml Obers, 120 g Topfen, Saft von ½ Zitrone, 250 g Mascarpone, Zucker nach
Geschmack, 1 Pkg. Vanillezucker, 3 Blatt Gelatine
Ca. 100 g Erdbeeren, Minze zum Garnieren

Zubereitung:

Milch mit etwas Rum oder Amaretto vermischen, die Biskotten darin kurz
tunken und mit der Zuckerseite auf eine Frischhaltefolie legen.

Für die Creme Mascarpone mit Topfen glatt verrühren. Mit Zucker, VZ, und
Zitronensaft abschmecken. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen, gut
ausdrücken und in 3 EL heißem Wasser auflösen. 2-3 EL Creme in die Gelatine
rühren und dann alles zusammenmischen. Zum Schluss das geschlagene Obers
untermischen. ¾ der Creme auf die Biskotten streichen. Den Rest zum
Garnieren in einen Spritzbeutel füllen und kühl stellen. Die Erdbeeren
kleinwürfelig schneiden (ein paar für die Deko zurück behalten) und über die
Creme verteilen.

Mit Hilfe der Frischhaltefolie das Ganze vorsichtig zu einer Rolle aufrollen.
Mindestens 3-4 Std. kalt stellen.

Vor dem Servieren aus der Folie rollen und mit der restlichen Creme, Erdbeeren
und Minzeblättern verzieren!

Gutes Gelingen wünscht Elfriede Schachinger!