

Tiramisu-Rolle

Herrlich luftig, wunderbar cremig gefüllt und mit feinem Kaffee und einem Hauch Amaretto aromatisch verfeinert. Diese köstliche Biskuitrolle vereint alles, was wir an Tiramisu lieben – und so herrlich unkompliziert! Ein traumhaft leckeres Tortenvergnügen und Dessert zugleich, das garantiert Lust auf ein zweites Stück macht!

glutenfrei, laktosefrei, milchfrei siehe Tipp am Rezeptende



Für eine Biskuitrolle

Für den Biskuit:

1 Grundrezept [Biskuit für Biskuitroulade](#)

Für die Füllung und Dekoration:

100ml starker Kaffee

1EL Amaretto

400ml Sahne (ggf. laktosefrei)

2 P. Sahnesteif

2 P. Vanillezucker

300g Doppelrahmfrischkäse (ggf. laktosefrei)

50g Puderzucker

etwas Kakaopulver

einige Mokkabohnen

1. Den Biskuit nach Anleitung zubereiten. Den fertig gebackenen Biskuit noch heiß in ein sauberes Geschirrtuch einrollen und vollständig auskühlen lassen.

2. Kaffee und Amaretto mischen und beiseitestellen.
3. Sahne mit Sahnesteif und Vanillezucker steif schlagen. Drei gehäufte Esslöffel davon in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und bis zur weiteren Verwendung kühl stellen.
4. Die restliche Schlagsahne mit Frischkäse und Puderzucker in eine Rührschüssel geben und mit einem Schneebesen vorsichtig zu einer glatten Creme verrühren.
5. Den ausgekühlten Biskuit vorsichtig entrollen und gleichmäßig mit der Kaffee-Amaretto-Mischung beträufeln. Etwa drei Viertel der Creme darauf verteilen und den Biskuit vorsichtig wieder aufrollen. Die Enden der Rolle sauber abschneiden und die Biskuitrolle auf eine Tortenplatte legen.
6. Die Rolle rundherum mit der restlichen Creme bestreichen und anschließend mit Kakaopulver bestäuben. Mit Sahnetuffs und Mokkaohnen dekorieren und bis zum Verzehr kühl stellen.

Milchfrei – Tipp: Sahne durch einen aufschlagbaren, veganen Sahneersatz austauschen, z.B. auf Kokosbasis. Frischkäse durch ein Alternativprodukt auf Sojabasis ersetzen. Bei Mokkaohnen auf Milchbestandteile achten.



rezepte-glutenfrei.de



