

Erdbeer-Mascarpone-Rolle

Zarter Biskuit mit cremiger fruchtig-frischer Füllung.

Ein feines Gebäck mit einer erfrischend fruchtigen Füllung. Die Gebäckrolle aus Biskuit und einer Füllung aus Erdbeeren in einer cremigen Mascarpone ist eine leckere Süßigkeit. Reichen Sie dazu einen feinen Espresso.

Zutaten

- FÜR DIE ERDBEERFÜLLUNG:
- 250 g Erdbeeren
- 2 EL Zucker
- Amaretto
- FÜR DEN BISKUIT:
- 3 Eier
- 80 g Zucker
- ½ Vanilleschote
- 80 g Mehl
- 1 Prise Salz
- FÜR DIE MASCARPONECREME:
- 250 g Mascarpone
- 2 EL Puderzucker
- ½ Vanilleschote

Zubereitung

- Für die Erdbeerfüllung die Erdbeeren waschen und putzen. Ein Drittel der Erdbeeren mit dem Zucker pürieren. Die restlichen Erdbeeren fein würfeln, in eine Schüssel geben und mit Amaretto beträufeln. Umrühren und für mindestens 30 Minuten in den Kühlschrank stellen.
- Den Backofen auf 190°C (Gas Stufe 5) vorheizen. Eine flache Form von 23 x 33 cm einfetten oder mit Backpapier auslegen.
- Die Eier mit dem Zucker und dem ausgekratzten Mark der Vanilleschote in einer großen Schüssel so lange rühren, bis die Mischung blassgelb und cremig-schäumend ist. Mehl und Salz vorsichtig unterheben, so dass sich alles gut vermischt ohne die schaumig-luftige Konsistenz zu verlieren. Den Teig in die vorbereitete Form geben und glatt streichen. Im Ofen 10 bis 15 Minuten backen. Aus dem Ofen nehmen und vorsichtig auf ein mit Zucker bestreutes Küchentuch stürzen. Abkühlen lassen.
- Inzwischen für die Mascarponecreme alle Zutaten in einer Schüssel cremig rühren.
- Von dem Biskuit feste, angebräunte Ränder gerade abschneiden. Die Mascarponecreme auf dem Kuchen verteilen. Die Erdbeerstücke gleichmäßig darüber streuen und zum Schluss die pürierten Erdbeeren darüber träufeln. Vorsichtig von der kurzen Seite her den Biskuit aufrollen und auf die Naht legen. Für mindestens 1 Stunde in den Kühlschrank stellen.
- Zum Servieren die Rolle mit Puderzucker bestreuen und mit Erdbeeren garnieren.



Veröffentlicht von Gourmet Magazin

<https://www.gourmet-magazin.de/rezepte/erdbeer-mascarpone-rolle/>