Erdbeer Tiramisu Rolle mit Löffelbiskuits

Zutaten für 10 Portionen

- 24 Löffelbiskuits
- 300 ml Orangensaft
- 300 ml Sahne
- 250 g Mascarpone
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 Päckchen Sahnesteif
- 3 EL Zucker
- 250 g Erdbeeren

Für die Deko:

- 100 ml Sahne
- 1 Päckchen Vanillezucker
- Backkakao
- 5 Erdbeeren

Arbeitszeit:	ca. 25 Minuten
Ruhezeit:	3 Stunden

Zubereitung:

1. Lege zwei große Streifen Frischhaltefolie aus.
2. Tauche die Löffelbiskuits in Orangensaft.
3. Lege sie in zwei Reihen nebeneinander.
4. Schlage die Sahne mit Vanillezucker und Sahnefest steif. Hebe den Mascarpone und den Zucker unter.
5. Streiche die Creme auf die Löffelbiskuits.

6. Wasche die Erdbeeren, tupfe sie trocken und entferne das Grün. Stelle die Erdbeeren mit der Schnittseite auf die Mitte der Füllung.

7. Klappe nun mit Hilfe der Frischhaltefolie die Seiten zur Mitte, sodass eine Rolle entsteht.

8. Lege die Tiramisu Rolle für mindestens drei Stunden in den Kühlschrank.
9. Wickel die Rolle anschließend vorsichtig aus. Stelle sie auf eine Tortenplatte. Bestreue sie mit Kakao. Schlage die Sahne mit Vanillezucker steif. Fülle sie in einen Spritzbeutel und dekoriere die Tiramisu Rolle mit Sahnetupfen. Halbiere die Erdbeeren und setze sie auf die Sahnetupfen.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem Shop.