Zitronenbiskuitrolle mit Mascarpone-Sahne-Creme



Zutaten Teig

- 5 Eier (S)
- 3 EL heißes Wasser
- 120 g feiner Zucker
- 100 g Mehl
- 50 g gemahlene Mandelkerne

Zutaten Füllung

- 400 ml Sahne
- 4 Blätter Gelatine
- 250 g Mascarpone
- 50 g Puderzucker
- 1 TL Zitronenabrieb (Bio-Zitrone)
- 50 ml frisch gepresster Zitronensaft

Außerdem

- Puderzucker zum bestäuben

Zubereitung

- Den Backofen auf 180° C Ober-/Unterhitze vorheizen.
- Eier und das heiße Wasser 3 Minuten schaumig schlagen.
- Zucker langsam einrieseln lassen und solange weiter rühren, bis eine dickschaumige Masse entstanden ist.
- Das gesiebte Mehl und Mandeln mit einem Teigspachtel vorsichtig unter die Eimasse heben.
- Ein Backblech mit Backpapier auslegen und den Teig mit einer Palette 1 cm dick verstreichen.
- Im vorgeheizten Backofen auf mittlerer Schiene bei 180°C für 15 -17 Minuten hellgelb backen.
- Den Biskuit-Boden auf ein feuchtes Küchenhandtuch stürzen, das Backpapier vorsichtig abziehen, sofort zusammenrollen und vollständig abkühlen lassen.
- Sahne steif aufschlagen und zur Seite in den Kühlschrank stellen.
- Die Gelatine in kaltes Wasser 5 Minuten einweichen, leicht ausdrücken und anschließend die Gelatine in einem Topf bei mittlerer Hitze unter rühren erwärmen.
- Mascarpone, Puderzucker, Zitronenabrieb und Zitronensaft in eine große Schüssel geben und mit einem Schneebesen verrühren.
- 3 Esslöffel der kalten Creme mit einem Schneebesen unter die Gelatine rühren und dann alles wieder zurück in die große Schüssel füllen und unterrühren.
- Zum Schluss die steif geschlagene Sahne mit einem Schneebesen vorsichtig unterheben.
- Die Creme auf den Biskuitboden verteilen, dabei ringsum einen Rand frei lassen, glatt streichen, aufrollen und über Nacht, mindestens 12 Stunden, in den Kühlschrank stellen.
- Vor dem servieren die Zitronenrolle mit Puderzucker bestäuben und in Stücke schneiden.

Portionsgröße: 1 Biskuitrolle
Zubereitungszeit: 50 Minuten
Backzeit: 15–17 Minuten
Schwierigkeitsgrad: normal

lissis-passion.de©