

Bananen-Löffelbiskuit-Rolle

Zutaten:

1 Pack Löffelbiskuits
etwas Milch
1 Banane
125 g Mascarpone
3 EL Puderzucker
Vanillepaste
100 ml Vollrahm
etwas Kakaopulver

1. Die Löffelbiskuits in Milch tunken und auf ein mit Klarsichtfolie bedecktes Brett nebeneinander legen. Dabei mit der Hälfte der Biskuits eine obere und eine untere Reihe bilden. Eine weitere Klarsichtfolie darüber legen und für ca. 1 Std. im Kühlschrank ziehen lassen, so dass die Löffelbiskuits sehr weich werden.

2. Für die Crème Mascarpone, Puderzucker, Vanillepaste und Vollrahm steif schlagen. Die Folie abziehen und die Crème auf die Löffelbiskuits verteilen, die Banane in die Mitte legen und die eine Hälfte um die andere schlagen. Für ca. 10 Min. im Kühlschrank kühlen.

3. Rausnehmen, Folie ganz abdecken, mit noch etwas übriger Crème verzieren und mit Kakaopulver bestäuben.