



KAFFEEROULADE



QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Einfache und schnelle Zubereitung
- Bindet Flüssigkeit, Teige bleiben länger trocken und frisch



15



leicht

ZUTATEN FÜR 1 ROULADE

FÜR DEN BODEN

6 Eiweiss

Zucker

1 Prise(n) Salz

6 Eigelb

120 g Weissmehl, glatt

FÜR DIE FÜLLUNG

250 g QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt

100 g Mascarpone

2 TL Lösliches Kaffeepulver

3 EL Zucker

125 ml Vollrahm, geschlagen

ZUM DEKORIEREN

Schokokaffeebohnen, zum Dekorieren

Kakaopulver, zum Dekorieren

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 180 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Für den Boden: Eiweiss mit Zucker und Salz steif schlagen. Eigelb unterheben, Mehl dazusieben und vorsichtig mischen.
3. Biskuitmasse ca. 1 cm dick auf einem mit Backpapier ausgelegtem Backblech verteilen und im vorgeheizten Backofen ca. 10 Minuten backen.
4. Für die Füllung: QimiQ glatt rühren. Mascarpone, Nescafé und Zucker dazugeben und rühren, bis sich der Nescafé aufgelöst hat.
5. Geschlagenen Rahm unterheben.
6. 2/3 der Creme auf den Biskuitteig streichen und zusammenrollen.
7. Mit restlicher Creme dekorieren und mindestens 4 Stunden gut durchkühlen lassen.
8. Mit Schokokaffeebohnen und Kakaopulver dekorieren.