



MARRONIROULADE



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 Stück Eiweiss

130 g Zucker

1 Prise(n) Salz

6 Eigelb

120 g Weissmehl, glatt

20 g Kakaopulver

FÜR DIE FÜLLUNG

250 g QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt

40 g Dunkle Schokolade (40-60 % Kakaoanteil), geschmolzen

50 g Puderzucker

50 g Mascarpone

125 g Marronipüree [Vermicelles]

1 EL Rum

125 ml Vollrahm, geschlagen

ZUM DEKORIEREN

Rumkugeln

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 180 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Für den Boden: Eiweiß mit Salz schaumig schlagen. Zucker dazugeben und solange schlagen, bis die Masse fest ist. Eidotter unterheben, Mehl und Kakaopulver dazusieben und vorsichtig mischen.
3. Biskuitmasse ca. 1 cm dick auf einem mit Backpapier ausgelegtes Backblech verteilen. Im vorgeheizten Backofen ca. 10 Minuten backen.
4. Für die Füllung: Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Geschmolzene Schokolade, Staubzucker und Mascarpone dazumischen.
5. Maronipüree und Rum untermischen und den geschlagenen Rahm unterheben.
6. 2/3 der Creme auf den Biskuitteig streichen und zusammenrollen.
7. Roulade mit restlicher Creme bestreichen, mit Rumkugeln dekorieren und mindestens 4 Stunden gut durchkühlen lassen.