



# APRIKOSENCREMEROULADE



## 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

### BISKUITBODEN FÜR ROULADEN UND SCHNITTEN HELL

6	Eiweiss
130 g	Zucker
1 Prise(n)	Salz
6	Eigelb
120 g	Weissmehl

### FÜR DIE CREME

125 g	QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt
50 g	Puderzucker
80 g	Aprikosenkonfitüre
125 ml	Vollrahm, geschlagen

### ZUM DEKORIEREN

80 g	Mandelsplitter
	Aprikosen, in Spalten geschnitten

## ZUBEREITUNG

1. Biskuitteig backen und auskühlen lassen.
2. Für den Biskuit: Eiweiß mit Zucker und Salz steif schlagen.
3. Eigelb unterheben, Mehl dazusieben und vorsichtig mischen.
4. Ein Backblech mit Backpapier auslegen und die Biskuitmasse darauf verteilen (ca. 1 cm dick).
5. Im vorgeheizten Backofen ca. 10 Minuten backen.
6. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren.
7. Puderzucker und Aprikosenmarmelade dazugeben und gut vermischen.
8. Geschlagenen Rahm vorsichtig unterheben.
9. Creme auf den ausgekühlten Biskuitteig streichen und zusammenrollen.
10. Mindestens 4 Stunden kühlen (im Idealfall über Nacht).
11. Mit Mandelsplittern und frischen Aprikosenspalten dekorieren.