



PETERLIBISKUITROULADE MIT LACHS-MEERRETTICH-FÜLLUNG



QimiQ VORTEILE

- Alle Zutaten in einem Kessel aufschlagbar
- Einfache und schnelle Zubereitung
- Gelingsicheres echtes Sahneprodukt, nicht überschlagbar



15



leicht

ZUTATEN FÜR 2 ROULADE

FÜR DAS BISKUIT

8	Eiweiss
1 Prise(n)	Salz
8	Eigelb
80 g	Peterli, fein gehackt
120 g	Weissmehl, glatt

FÜR DIE LACHSFÜLLUNG

200 g	QimiQ Whip Konditorcreme, gekühlt
160 g	Quark 20 % Fett
25 g	Meerrettich, fein gerieben
	Salz und Pfeffer
10 ml	Zitronensaft
400 g	Lachs, geräuchert, in Scheiben geschnitten

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 180 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Für das Biskuit: Eiweiss mit Salz steif schlagen. Eigelb mit Petersilie mixen und unterrühren. Mehl vorsichtig unterheben.
3. Biskuitmasse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech verteilen. Im vorgeheizten Backofen ca. 7 Minuten backen. Auf Küchentuch stürzen, Backpapier entfernen und im Tuch eingerollt auskühlen lassen.
4. Für die Füllung: Kaltes QimiQ Whip leicht aufschlagen und darauf achten dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird. Quark, Meerrettich, Salt, Pfeffer und Zitronensaft dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen.
5. QimiQ Masse auf dem Biskuit verstreichen. Lachs darauflegen, einrollen und mindestens 4 Stunden gut durchkühlen lassen.