



# PETERLIBISKUITROULADE MIT SCHINKEN-MEERRETTICH-FÜLLUNG



## QimiQ VORTEILE

- 1 kg QimiQ Whip ersetzt bis zu 3 Liter Rahm
- Einfache und schnelle Zubereitung
- Alle Zutaten in einem Kessel aufschlagbar
- Gelingsicheres echtes Sahneprodukt, nicht überschlagbar



15



leicht

## ZUTATEN FÜR 2 ROULADE

### FÜR DAS BISKUIT

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

### FÜR DIE FÜLLUNG

<b>200 g</b>	QimiQ Whip Konditorcreme, gekühlt
<b>160 g</b>	Frischkäse
<b>25 g</b>	Meerrettich, fein gerieben
	Salz und Pfeffer
	Kümmel, gemahlen
	Majoran, fein gehackt
	Knoblauch, fein gehackt
<b>400 g</b>	Schinken, in Scheiben geschnitten

## ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 180 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Für das Biskuit: Eiweiss mit Salz steif schlagen. Eigelb mit Peterli 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. Frischkäse, Meerrettich, Gewürze, Majoran und Knoblauch dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen.
5. QimiQ Masse auf dem Biskuit verstreichen. Schinken darauflegen, einrollen und mindestens 4 Stunden gut durchkühlen lassen.