



SCHOKOLADEROULADE MIT APRIKOSENKERN



QimiQ VORTEILE

- 1 kg QimiQ Whip ersetzt bis zu 3 Liter Rahm
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Gelingsicheres echtes Sahneprodukt, nicht überschlagbar



15



leicht

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

1 heller Biskuitboden

FÜR DEN APRIKOSENKERN

300 g Fruchtpüree Aprikose

100 g Zucker

14 g Gelatine

FÜR DIE CREME DE BEURRE

425 g QimiQ Whip Konditorcreme, gekühlt

75 g Butter, geschmolzen

125 g Zartbitterschokolade, geschmolzen

2 cl Rum

ZUBEREITUNG

1. Für den Marillenkern, Marillenpüree etwas einkochen, Kristallzucker dazugeben. Masse etwas auskühlen lassen und die eingeweichte Gelatine darin auflösen. In einen Kunstdarm oder in eine runde Form füllen und kalt stellen.
2. Für die Creme de Beurre kaltes QimiQ Whip leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird. Geschmolzene Butter langsam dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen.
3. Geschmolzene Schokolade und Rum unterheben.
4. Gebackenen Biskuitboden ausrollen und mit der Creme bestreichen. Marillenkern in die Mitte darauf setzen, einrollen und gut kühlen.