



PIKANTE ROULADE MIT BERGKÄSECREMEFÜLLUNG



QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten
- Einfache und schnelle Zubereitung



20



leicht

ZUTATEN FÜR 1 ROULADE

FÜR DEN BODEN

4 Eiweiss

4 Eigelb

80 g Weissmehl

Salz und Pfeffer

1 Bund Peterli, fein gehackt

FÜR DIE FÜLLUNG

250 g QimiQ Whip Konditorcreme, gekühlt

170 g Bergkäse 45% Fett, gerieben

80 ml Milch

30 g Rosinen

60 g Baumnüsse, gehackt

Salz und Pfeffer

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 180 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Für den Boden: Eiweiss mit Salz steif schlagen. Mehl und Eigelb abwechselnd unterheben und gehackte Petersilie dazumischen.
3. Masse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech streichen und im vorgeheizten Backofen ca. 10 Minuten backen.
4. Für die Füllung: Kaltes QimiQ Whip, Bergkäse, Milch und Gewürze in einen Mixbecher geben und mit einem Stabmixer fein pürieren. Masse in einen Rührkessel geben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen. Rosinen und Baumnüsse dazumischen.
5. Die Füllung auf dem Boden verteilen und einrollen. Mindestens 4 Stunden gut durchkühlen lassen.