



# ZWETSCHGENROULADE MIT MANDELSPLITTER



## QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Keine zusätzliche Gelatine notwendig
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten



15



leicht

## ZUTATEN FÜR 1 ROULADE

### FÜR DEN BISKUIT

5 Ei(er)

100 g Zucker

80 g Weissmehl

20 g Kakaopulver

1 Prise(n) Salz

### FÜR DIE FÜLLUNG

250 g QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt

250 g Mascarpone

90 g Zucker

1 Prise(n) Zimt

125 ml Vollrahm

200 g Zwetschgen, entkernt

Mandelsplitter

## ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 180 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Für den Biskuit: Eier mit Zucker schaumig rühren. Mehl mit Kakaopulver und Salz vermengen und unter die Masse heben.
3. Teig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech streichen und im vorgeheizten Backofen ca. 10 Minuten backen.
4. Für die Füllung: QimiQ glatt rühren. Mascarpone dazugeben und glatt rühren. Zucker und Zimt dazumischen. Geschlagenen Rahm unterheben. Zwetschgen unter die Creme mischen.
5. 2/3 der Creme auf dem Biskuit verteilen, einrollen und die restliche Creme auf der Roulade verteilen. Mindestens 4 Stunden kühlen.
6. Mit Mandelsplitter dekorieren und servieren.