



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 vorgheizten 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.