



# BANANEN-STRACCIATELLA-BISKUITROULADE



## QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Crème in 2 Schritten fertig
- Einfache und schnelle Zubereitung



15



leicht

## Tipps

Mit Dekorsahne und Schokoladeraspeln dekorieren.

## ZUTATEN FÜR 1 ROULADE

### FÜR DEN BISKUIT

<b>5</b>	Ei(er)
<b>100 g</b>	Zucker
<b>80 g</b>	Weissmehl
<b>20 g</b>	Kakaopulver
<b>1 Prise(n)</b>	Salz

### FÜR DIE CREME

<b>250 g</b>	QimiQ Whip Konditorcreme, gekühlt
<b>2</b>	Banane(n)
<b>80 g</b>	Zucker
<b>1</b>	Limette(n), Saft und fein geriebene Schale
<b>80 g</b>	Schokolade, gerieben

## ZUBEREITUNG

1. Schokolade-Biskuitboden laut Rezept zubereiten.
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. 8-10 Minuten backen.
4. Für die Creme: Kaltes QimiQ Whip mit Bananen, Zucker und Limettensaft mit einem Stabmixer pürieren. In einen Rührkessel geben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen. Limettenschale und Schokolade unterheben.
5. Creme auf dem Biskuitboden verteilen, einrollen und mindestens 4 Stunden gut durchkühlen lassen.