



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

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

FÜR DIE CREME

250 g	QimiQ Whip Konditorcreme, gekühlt
2	Banane(n)
80 g	Zucker
1	Limette(n), Saft und fein geriebene Schale
80 g	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.