



WALDBEERROULADE



QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Einfache und schnelle Zubereitung
- Bindet Flüssigkeit, Teige bleiben länger trocken und frisch



20



leicht

ZUTATEN FÜR 1 ROULADE

6	Eiweiss
130 g	Zucker
1 Prise(n)	Salz
6	Eigelb
120 g	Weissmehl, glatt
20 g	Kakaopulver
	Waldbeeren, zum Dekorieren

FÜR DIE FÜLLUNG

250 g	QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt
100 g	Magerquark
120 g	Puderzucker
250 g	Waldbeeren, tiefgekühlt
200 ml	Vollrahm, geschlagen

ZUBEREITUNG

1. Biskuitboden laut Rezept zubereiten.
2. Für den Boden: Eiweiß mit Zucker und Salz steif schlagen.
3. Eigelb unterheben, Mehl und Kakaopulver dazusieben und vorsichtig mischen.
4. Ein Backblech mit Backpapier auslegen und die Biskuitmasse darauf verteilen (ca. 1 cm. dick).
5. Im vorgeheizten Backofen ca. 10 Minuten backen.
6. Für die Füllung: QimiQ glatt rühren. Topfen und Staubzucker dazumischen
7. Waldbeeren in einem Sieb auftauen, abtropfen lassen und unter die QimiQ Mischung heben. Geschlagenen Rahm unterheben.
8. 2/3 der Creme auf den Schokolade-Biskuitboden streichen und einrollen. Restliche Creme darauf verteilen und mit frischen Waldbeeren dekorieren.
9. Mindestens 4 Stunden gut durchkühlen lassen.
10. **Tipp:** Frische Waldbeeren verwenden.