



ROULADE MIT KAFFEE-FÜLLUNG

QimiQ VORTEILE

- Tiefkühlsatbil
- Saftige und elastische Konsistenz.
- Schnelle und einfache Zubereitung



10



leicht

Tipps

Anstatt weißer Schokolade kann auch dunkle verwendet werden.

ZUTATEN FÜR 1 BACKBLECH

FÜR DIE ROULADE

100 g

60 g Butter, flüssig

110 g Eigelb

80 g Kuchenmehl

4 g Backpulver

180 g Eiweiss

125 g Zucker

FÜR DIE KAFFEE-FÜLLUNG

250 g QimiQ Whip Konditorcreme, gekühlt

125 g QimiQ Rahm-Basis, gekühlt

40 g Zucker

180 g Weisse Schokolade, geschmolzen

180 ml Milch

10 g Lösliches Kaffeepulver

ZUBEREITUNG

1. Für die Roulade: QimiQ Saucenbasis, Eidotter und flüssige Butter gut verrühren.
2. Backpulver mit Mehl vermischen und sieben.
3. Eiweiß mit Zucker halbsteif schlagen.
4. Mehlmischung in die QimiQ Mischung einrühren.
5. Aufgeschlagenes Eiweiß zügig und vorsichtig unterheben.
6. Ein Backblech mit Papier auslegen und die Masse darauf verteilen (1,5cm hoch). Bei 180° C ca. 15 Minuten backen.
7. Für die Kaffee-Füllung: Gekühltes QimiQ Whip, QimiQ Classic und Zucker glattrühren.
8. Milch und Löskafee dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen.
9. Geschmolzene weiße Schokolade dazumischen.
10. Kurz auskühlen, mit der Kaffee-Füllung bestreichen und einrollen.