



# KAFFEEROULADE / DESSERTKONZEPT



## QimiQ VORTEILE

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Gelingsicheres echtes Sahneprodukt, nicht überschlagbar



20



leicht

## ZUTATEN FÜR 1 ROULADE

### FÜR DEN BISKUIT 1 1/1 GASTRO-BACKBLECH

200 g Ei(er)

120 g Zucker

1 Prise(n) Salz

80 g Weismehl

30 ml Pflanzenöl

### FÜR DIE FÜLLUNG

250 g QimiQ Whip Konditorcreme, gekühlt

50 g Zucker

150 g Mascarpone

75 ml Milch

15 g Lösliches Kaffeepulver

10 ml Amaretto

## ZUBEREITUNG

1. Den Backofen auf 170 °C (Umluft) vorheizen.
2. Für den Biskuit: Eier, Zucker und Salz schaumig aufschlagen. Mehl vorsichtig unterheben. Das Öl zügig unterrühren. Auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen und im vorgeheizten Backofen ca. 8-10 Minuten backen.
3. Für die Füllung: Kaltes QimiQ Whip mit Zucker leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird.
4. Restliche Zutaten dazugeben und bis zum gewünschtem Volumen aufschlagen.
5. 3/4 der Creme auf den Biskuit streichen und einrollen. Restliche Creme darauf verteilen und dekorieren.
6. Mindestens 4-6 Stunden gut durchkühlen.
7. **Tipp:** Mit frischen Beeren dekorieren.