



VANILLEFÜLLUNG FÜR ROULADEN

QimiQ VORTEILE

- Tiefkühlstabil
- Füllungen bleiben länger saftig
- Bindet Flüssigkeit, Teige bleiben länger trocken und frisch



10



leicht

ZUTATEN FÜR 1 ROULADE

450 g QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt

95 g Zucker

25 g Vanillezucker

100 g Butter, optional

250 g Vollrahm

3 Blätter Gelatine

ZUBEREITUNG

1. Ungekühltes QimiQ Classic mit Zucker und Vanillezucker glatt rühren.
2. Die geschmolzene Butter langsam unterrühren.
3. Schlagobers leicht anschlagen und untermischen.
4. Eingeweichte und geschmolzene Gelatine untermischen.
5. Für Rouladenfüllungen verwenden.