



MARILLENCREMEROULADE



QimiQ AVANTAGES

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



15



INGRÉDIENTS POUR 1 ROULADE

FÜR DEN BISKUIT

6 Blanc(s) d'œuf

130 g Sucre

1 pincée Sel

6 Jaune(s) d'œuf

120 g Farine

FÜR DIE CREME

125 g QimiQ Base crème, non réfrigéré

50 g Sucre glace

80 g Marillenmarmelade

125 ml Crème entière, fouetté

ZUM DEKORIEREN

80 g Amandes effilées

Abricots, in Spalten geschnitten

PRÉPARATION

1. Backofen auf 180 °C (Umluft) vorheizen.
2. Für den Biskuit: Eiweiß mit Zucker und Salz steif schlagen.
3. Eigelb unterheben, Mehl 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 Creme: Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren.
7. Staubzucker und Marillenmarmelade dazugeben und gut vermischen.
8. Geschlagene Sahne vorsichtig unterheben.
9. Creme auf den ausgekühlten Biskuitteig streichen und zusammenrollen.
10. Mindestens 4 Stunden kühlen (im Idealfall über Nacht).
11. Mit Mandelsplittern und frischen Marillenspalten dekorieren.