



HEIDELBEERROULADE



QimiQ AVANTAGES

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten
- Einfache und schnelle Zubereitung



15



Tipps

Statt Heidelbeeren können auch Himbeeren verwendet werden.

INGRÉDIENTS POUR 1 ROULADE

FÜR DEN BISKUIT

4 Œuf(s)

100 g Sucre

80 g Farine

1 cs Huile de tournesol

1 pincée Sel

FÜR DIE CREME

500 g QimiQ Base crème, non réfrigéré

250 g Topfen / Quark 20 % Fett

125 ml Crème fouettée 36 % graisse, fouetté

120 g Sucre

1 paquet Sucre vanillé

80 g Schokolade Drops

250 g Heidelbeeren

PRÉPARATION

1. Backofen auf 190 °C (Umluft) vorheizen.
2. Für den Biskuit: Eier trennen. Eiweiß mit Zucker und Salz steif schlagen. Eigelb mit Sonnenblumenöl glatt rühren und abwechselnd mit dem Mehl unter die Eischneemasse heben.
3. Masse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und im vorgeheizten Backofen ca. 10 Minuten backen.
4. Für die Creme: Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Topfen, Zucker, Vanillezucker, Schokolade und Heidelbeeren dazumischen.
5. Geschlagenen Schlagobers unterheben und mindestens 4 Stunden gut durchkühlen lassen.