ROULADE AUX PRUNEAUX AVEC ÉCLATS D’AMANDES

QimiQ AVANTAGES

- Consistance agréablement crémeuse avec moins de matières grasses
- Pas besoin de gélatine supplémentaire
- Rehausse le goût des autres ingrédients

15

INGRÉDIENTS POUR 1 ROULADE

POUR LE BISCUIT

5	Œuf(s)
100 g	Sucre
80 g	Farine
20 g	Poudre de cacao
1 pincée	Sel

POUR LA GARNITURE

250 g	QimiQ Base crème, non réfrigéré
250 g	Mascarpone
90 g	Sucre
1 pincée	Cannelle
125 ml	Crème fouettée 36 % graisse
200 g	Quetsches, évidé
	Amandes effilées

PRÉPARATION

1. Préchauffer le four à 180 °C (chaleur supérieure et inférieure).
2. Pour le biscuit: battre les œufs et le sucre en mousse. Mélanger la farine, le cacao en poudre et le sel, et les ajouter à la masse.
3. content not maintained in this language
4. Pour la garniture: battre le QimiQ non réfrigéré jusqu’à l’obtention d’une masse lisse. Ajouter le mascarpone, et battre encore. Incorporer le sucre et la cannelle et bien mélanger. Ajouter la crème entière fouetté. Ajouter les pruneaux à la crème.
5. Répartir 2/3 du mélange sur le biscuit, l’enrouler et tartiner le reste de crème sur la roulade. Placer au moins 4 heures au réfrigérateur.
6. Parsemer d’amandes effilées et servir.