



# BANANEN-STRACCIATELLA-BISKUITROULADE



## QimiQ AVANTAGES

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Crème in 2 Schritten fertig
- Einfache und schnelle Zubereitung



15



## Tipps

Mit Dekorsahne und Schokoladeraspeln dekorieren.

## INGRÉDIENTS POUR 1 ROULADE

### FÜR DEN BISKUIT

5 Euf(s)

100 g Sucre

80 g Farine

20 g Poudre de cacao

1 pincée Sel

### FÜR DIE CREME

250 g , réfrigéré

2 Banane(s)

80 g Sucre

1 Limette(s), jus et zeste finement râpé

80 g Chocolat, râpé

## PRÉPARATION

1. Backofen auf 170 °C (Umluft) vorheizen.
2. Für den Biskuit: Eier mit Zucker schaumig rühren. Mehl mit Kakaopulver und Salz vermengen und unter die Masse heben.
3. Teig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech streichen und im vorgeheizten Backofen ca. 8-10 Minuten backen.
4. Für die Creme: Kaltes QimiQ Whip, Bananen, Zucker und Limettensaft zusammen mit einem Stabmixer fein pürieren. In einen Rührkessel geben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen. Limettenschale und Schokolade unterheben.
5. Creme auf dem Biskuitboden verteilen, einrollen und mindestens 4 Stunden gut durchkühlen lassen.