



# HIMBEERROULADE



## QimiQ AVANTAGES

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Einfache und schnelle Zubereitung
- Keine zusätzliche Gelatine notwendig



20



## INGRÉDIENTS POUR 1 ROULADE

### FÜR DEN ROULADENBODEN

4 Euf(s)

120 g Sucre

80 g Farine, sans levure

15 g Fécule de maïs

### FÜR DIE FÜLLUNG

500 g QimiQ Base crème, non réfrigéré

150 g Topfen / Quark 20 % Fett

150 g Framboise(s)

80 g Sucre

1 paquet Sucre vanillé

## PRÉPARATION

1. Backofen auf 180 °C (Umluft) vorheizen.
2. Für den Rouladenboden: Eier mit Zucker ca. 5-10 Minuten schaumig schlagen bis eine helle Masse entsteht. Mehl und Stärke zusammen einsieben und gut vermischen.
3. Teig auf einem mit Backpapier ausgelegtem Backblech verteilen und im vorgeheizten Backofen ca. 10 Minuten backen. Auskühlen lassen.
4. Für die Füllung: Alle Zutaten zusammen mit einem Stabmixer glatt mixen.
5. Füllung auf dem Rouladenboden verteilen und einrollen. Mindestens 4 Stunden gut durchkühlen lassen.