



ROULADE MIT KAFFEE-FÜLLUNG

QimiQ AVANTAGES

- Tiefkühlsatbil
- Saftige und elastische Konsistenz.
- Schnelle und einfache Zubereitung



10



Tipps

Anstatt weißer Schokolade kann auch dunkle verwendet werden.

INGRÉDIENTS POUR 1 PLAQUE DE FOUR

FÜR DIE ROULADE

100 g

60 g Beurre, flüssig

110 g Jaune(s) d'œuf

80 g Kuchenmehl_Farine à gâteaux

4 g Levure chimique

180 g Blanc(s) d'œuf

125 g Sucre

FÜR DIE KAFFEE-FÜLLUNG

250 g , réfrigéré

125 g QimiQ Base crème, réfrigéré

40 g Sucre

180 g Chocolat blanc, fondu

180 ml Lait

10 g Löscaffeepulver

PRÉPARATION

1. Für die Roulade: QimiQ Saucenbasis, Eidotter und flüssige Butter gut verrühren.
2. Backpulver mit Mehl vermischen und sieben.
3. Eiweiß mit Zucker halbsteif schlagen.
4. Mehlmischung in die QimiQ Mischung einrühren.
5. Aufgeschlagenes Eiweiß zügig und vorsichtig unterheben.
6. Ein Backblech mit Papier auslegen und die Masse darauf verteilen (1,5cm hoch). Bei 180° C ca. 15 Minuten backen.
7. Für die Kaffee-Füllung: Gekühltes QimiQ Whip, QimiQ Classic und Zucker glattrühren.
8. Milch und Löscaffee dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen.
9. Geschmolzene weiße Schokolade dazumischen.
10. Kurz auskühlen, mit der Kaffee-Füllung bestreichen und einrollen.