



FRISCHKÄSE ROULADE SPONGE

QimiQ AVANTAGES

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



10



INGRÉDIENTS POUR 1 PLAQUE DE FOUR

FÜR DIE ROULADE

80 g	
100 g	Fromage frais
60 g	Beurre, fondu
120 g	Jaune(s) d'œuf
80 g	Kuchenhohl_Farine à gâteaux
4 g	Levure chimique
180 g	Blanc(s) d'œuf
120 g	Sucre

PRÉPARATION

1. 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. Auskühlen lassen.