



WALDBEERROULADE / DESSERTKONZEPT



QimiQ AVANTAGES

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten
- Gelingsicheres echtes Sahneprodukt, nicht überschlagbar



20



INGRÉDIENTS POUR 1 ROULADE

FÜR DEN DUNKLEN BISKUIT 1 1/1 GASTRO-BACKBLECH

200 g Euf(s)

120 g Sucre

1 pincée Sel

60 g Farine

20 g Poudre de cacao

30 ml Huile végétale

FÜR DIE FÜLLUNG

250 g , réfrigéré

20 g Sucre

80 g Topfen / Quark 20 % Fett

120 g

0.5 g Citron(s), le jus

40 g Chocolat blanc, fondu

PRÉPARATION

1. Den Backofen auf 170 °C (Umluft) vorheizen.
2. Für den Biskuit: Eier, Zucker und Salz schaumig schlagen. Mehl und Kakaopulver vorsichtig unterheben. Das Öl zügig unterrühren. Auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen und im vorgeheizten Backofen ca. 8-10 Minuten backen.
3. Für die Füllung: Kaltes QimiQ Whip mit Zucker leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird.
4. Topfen, Waldbeerpüree und den Zitronensaft dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen. Zum Schluss geschmolzene Schokolade zügig unterrühren.
5. Füllung auf dem Biskuit verteilen und einrollen. Mindestens 4-6 Stunden gut durchkühlen.
6. **Tipp:** Mit frischen Beeren dekorieren.