



KAFFEEROULADE / DESSERTKONZEPT



QimiQ AVANTAGES

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Gelingsicheres echtes Sahneprodukt, nicht überschlagbar



20



INGRÉDIENTS POUR 1 ROULADE

FÜR DEN BISKUIT 1 1/1 GASTRO-BACKBLECH

200 g Euf(s)

120 g Sucre

1 pincée Sel

80 g Farine

30 ml Huile végétale

FÜR DIE FÜLLUNG

250 g , réfrigéré

50 g Sucre

150 g Mascarpone

75 ml Lait

15 g Löskaffeepulver

10 ml Amaretto

PRÉPARATION

1. Den Backofen auf 170 °C (Umluft) vorheizen.
2. Für den Biskuit: Eier, Zucker und Salz schaumig aufschlagen. Mehl 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. Restliche Zutaten dazugeben und bis zum gewünschtem Volumen aufschlagen.
5. 3/4 der Creme auf den Biskuit streichen und einrollen. Restliche Creme darauf verteilen und dekorieren.
6. Mindestens 4-6 Stunden gut durchkühlen.
7. **Tipp:** Mit frischen Beeren dekorieren.