



VANILLE-HEIDELBEER-ROULADE



QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten
- Einfache und schnelle Zubereitung

20

leicht

Tipps

Statt Heidelbeeren können auch Himbeeren verwendet werden.

ZUTATEN FÜR 1 ROULADE

FÜR DEN BISKUIT

4 Ei(er)

100 g Zucker

80 g Mehl

1 EL Sonnenblumenöl

1 Prise(n) Salz

FÜR DIE CREME

500 g QimiQ Classic Vanille, ungekühlt

250 g Topfen / Quark 20 % Fett

120 g Zucker

80 g Schokolade Drops

250 g Heidelbeeren

125 g Schlagobers 36 % Fett

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 190 °C (Umluft) vorheizen.
2. Für den Biskuit: Eier trennen. Eiweiß mit Zucker und Salz steif schlagen. Eigelb mit Sonnenblumenöl glatt rühren und abwechselnd mit dem Mehl unter die Eischneemasse heben.
3. Masse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und im vorgeheizten Backofen ca. 10 Minuten backen.
4. Für die Creme: Ungekühltes QimiQ Classic Vanille glatt rühren. Topfen, Zucker, Schokolade und Heidelbeeren dazumischen.
5. Geschlagenen Schlagobers unterheben und mindestens 4 Stunden gut durchkühlen lassen.