



KAFFEEROULADE



QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Einfache und schnelle Zubereitung
- Bindet Flüssigkeit, Teige bleiben länger trocken und frisch



15



leicht

ZUTATEN FÜR 1 ROULADE

FÜR DEN BODEN

6 Eiweiß

Zucker

1 Prise(n) Salz

6 Eigelb

120 g Mehl, glatt

FÜR DIE FÜLLUNG

250 g QimiQ Classic, ungekühlt

100 g Mascarpone

2 TL Löskaffeepulver

3 EL Zucker

125 ml Schlagobers 36 % Fett, geschlagen

ZUM DEKORIEREN

Schokokaffeebohnen, zum Dekorieren

Kakaopulver, zum Dekorieren

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 180 °C (Umluft) vorheizen.
2. Für den Boden: Eiweiß mit Zucker und Salz steif schlagen. Eigelb unterheben, Mehl dazusieben und vorsichtig mischen.
3. Biskuitmasse ca. 1 cm dick auf einem mit Backpapier ausgelegtem Backblech verteilen und im vorgeheizten Backofen ca. 10 Minuten backen.
4. Für die Füllung: Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Mascarpone, Löskaffeepulver und Zucker dazugeben und rühren, bis sich das Kaffeepulver aufgelöst hat.
5. Geschlagenen Schlagobers unterheben.
6. 2/3 der Creme auf den Biskuitteig streichen und zusammenrollen.
7. Mit restlicher Creme dekorieren und mindestens 4 Stunden gut durchkühlen lassen.
8. Mit Schokokaffeebohnen und Kakaopulver dekorieren.