



PETERSILIENBISKUITROULADE MIT LACHS-KREN-FÜLLUNG



QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Einfache und schnelle Zubereitung
- Längere Präsentationszeit ohne Qualitätsverlust



15



leicht

ZUTATEN FÜR 1 ROULADE

FÜR DAS BISKUIT

4 Eiweiß

1 Prise(n) Salz

4 Eigelb

40 g Petersilie, fein gehackt

60 g Mehl, glatt

FÜR DIE FÜLLUNG

125 g QimiQ Classic, ungekühlt

80 g Topfen / Quark 20 % Fett

12 g Kren, fein gerieben

Salz und Pfeffer

1 Spritzer Zitronensaft

80 ml Schlagobers 36 % Fett

200 g Lachs, geräuchert, in Scheiben geschnitten

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 180 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Für das Biskuit: Eiweiß mit Salz steif schlagen. Eigelb mit Petersilie mixen und unterrühren. Mehl vorsichtig unterheben.
3. Biskuitmasse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech verteilen und im vorgeheizten Backofen ca. 7 Minuten backen. Auf ein Küchentuch stürzen, Backpapier entfernen und im Tuch eingerollt auskühlen lassen.
4. Für die Füllung: Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Topfen, Kren und Gewürze dazumischen. Geschlagenes Schlagobers unterheben.
5. QimiQ Masse auf dem Biskuit verstreichen. Lachs darauflegen, einrollen und mindestens 4 Stunden gut durchkühlen lassen.