



# PETERSILIENBISKUITROULADE MIT LACHS-KREN-FÜLLUNG



## QimiQ VORTEILE

- Alle Zutaten in einem Kessel aufschlagbar
- Einfache und schnelle Zubereitung
- Gelingsicheres echtes Sahneprodukt, nicht überschlagbar



15



leicht

## ZUTATEN FÜR 2 ROULADE

### FÜR DAS BISKUIT

8 Eiweiß

1 Prise(n) Salz

8 Eigelb

80 g Petersilie, fein gehackt

120 g Mehl, glatt

### FÜR DIE FÜLLUNG

200 g QimiQ Whip Konditorcreme, gekühlt

160 g Topfen / Quark 20 % Fett

25 g Kren, fein gerieben

Salz und Pfeffer

10 ml Zitronensaft

400 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. Im vorgeheizten Backofen ca. 7 Minuten backen. Auf ein Küchentuch stürzen, Backpapier entfernen und im Tuch eingerollt auskühlen lassen.
4. Für die Füllung: Kaltes QimiQ Whip leicht aufschlagen und darauf achten dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird. Topfen, Kren, Salt, Pfeffer und Zitronensaft dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen.
5. QimiQ Masse auf dem Biskuit verstreichen. Lachs darauflegen, einrollen und mindestens 4 Stunden gut durchkühlen lassen.