



PETERSILIENBISKUITROULADE MIT SCHINKEN-KRENFÜLLUNG



QimiQ VORTEILE

- 1 kg QimiQ Whip ersetzt bis zu 3 Liter Sahne
- Einfache und schnelle Zubereitung
- Alle Zutaten in einem Kessel aufschlagbar
- Gelingsicheres echtes Sahneprodukt, nicht überschlagbar



15



leicht

ZUTATEN FÜR 2 ROULADE

FÜR DEN 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	Frischkäse
25 g	Kren, fein gerieben
	Salz und Pfeffer
	Kümmel, gemahlen
	Majoran, fein gehackt
	Knoblauch, fein gehackt
400 g	Schinken, in Scheiben geschnitten

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 180 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Für den 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: Kaltes QimiQ Whip leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird. Frischkäse, Kren, Gewürze, Majoran und Knoblauch dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen.
5. QimiQ Masse auf dem Biskuit verstreichen. Schinken darauflegen, einrollen und mindestens 4 Stunden gut durchkühlen lassen.