



KASTANIENROULADE



QimiQ VORTEILE

- 1 kg QimiQ Whip ersetzt bis zu 3 Liter Sahne
- Gelingsicheres echtes Sahneprodukt, nicht überschlagbar
- Cremiger Genuss bei weniger Fett



15



leicht

ZUTATEN FÜR 1 ROULADE

FÜR DEN BODEN

| | |
|------------|-------------|
| 6 | Eiweiß |
| 1 Prise(n) | Salz |
| 130 g | Zucker |
| 6 | Eigelb |
| 120 g | Mehl, glatt |
| 20 g | Kakaopulver |

FÜR DIE FÜLLUNG

| | |
|--------|--|
| 250 g | QimiQ Whip Konditorcreme, gekühlt |
| 60 g | Dunkle Schokolade (40-60 % Kakaoanteil), geschmolzen |
| 100 g | Staubzucker |
| 150 g | Mascarpone |
| 180 g | Kastanienreis / Maronipüree |
| 2 EL | Rum |
| 100 ml | Milch |
| | Rumkugeln, zum Dekorieren |

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 180 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Für den Boden: Eiweiß mit Zucker und Salz steif schlagen. Eigelb unterheben, Mehl und Kakaopulver dazusieben und vorsichtig mischen.
3. Biskuitmasse ca. 1 cm auf einem mit Backpapier ausgelegtem Backblech verteilen. Im vorgeheizten Backofen ca. 10 Minuten backen.
4. Für die Füllung: Kaltes QimiQ Whip mit Staubzucker leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird.
5. Mascarpone, Milch, Kastanienreis und Rum dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen.
6. Geschmolzene Schokolade unterziehen.
7. 2/3 der Creme auf den Biskuitteig streichen und zusammenrollen.
8. Roulade mit restlicher Creme bestreichen, mit Rumkugeln dekorieren und mindestens 4 Stunden gut durchkühlen lassen.