



KAFFEEROULADE



QimiQ VORTEILE

- Gelingsicheres echtes Sahneprodukt, nicht überschlagbar
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Einfache und schnelle Zubereitung

20

leicht

ZUTATEN FÜR 1 ROULADE

FÜR DEN BISKUITBODEN

6 Eiweiß

130 g Zucker

1 Prise(n) Salz

6 Eigelb

120 g Mehl, glatt

FÜR DIE FÜLLUNG

250 g QimiQ Whip Konditorcreme, gekühlt

150 g Mascarpone

4 TL Löskaffeepulver

80 g Zucker

60 ml Milch

2 cl Amaretto

150 g Schokolade

ZUBEREITUNG

1. Für den Biskuitboden: Backofen auf 180 °C (Umluft) vorheizen.2.

3.

Eiweiß mit Zucker und Salz steif schlagen.

4.

Eigelb unterheben, Mehl dazusieben und vorsichtig mischen.

Ein Backblech mit Backpapier auslegen und die Biskuitmasse darauf verteilen (ca. 1 cm dick). 5

6.

Im vorgeheizten Backofen ca. 10 Minuten backen.

7

Für die Füllung: Kaltes QimiQ Whip leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird.

8

Mascarpone, Löskaffeepulver, Zucker, Milch und Amaretto dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen. Geschmolzene Schokolade unterziehen.

9

2/3 der Creme auf den Biskuitboden streichen und einrollen. Restliche Creme darauf verteilen und mit Schokoladeraspeln dekorieren.

10.

Mindestens 4 Stunden gut durchkühlen lassen.

Tipp: Mit Schokoladeraspeln dekorieren.