



ZWETSCHKENROULADE MIT MANDELSPLITTER



QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Keine zusätzliche Gelatine notwendig
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten



15



leicht

ZUTATEN FÜR 1 ROULADE

FÜR DEN BISKUIT

5 Ei(er)

100 g Zucker

80 g Mehl

20 g Kakaopulver

1 Prise(n) Salz

FÜR DIE FÜLLUNG

250 g QimiQ Classic, ungekühlt

250 g Mascarpone

90 g Zucker

1 Prise(n) Zimt

125 ml Schlagobers 36 % Fett

200 g Zwetschken, entkernt

Mandelsplitter

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 170 °C (Umluft) vorheizen.
2. Für den Biskuit: Eier mit Zucker schaumig rühren. Mehl mit Kakaopulver und Salz vermengen und unter die Masse heben.
3. Teig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech streichen und im vorgeheizten Backofen ca. 8-10 Minuten backen.
4. Für die Füllung: Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Mascarpone dazugeben und glatt rühren. Zucker und Zimt dazumischen. Geschlagenes Schlagobers unterheben. Zwetschken unter die Creme mischen.
5. 2/3 der Creme auf dem Biskuit verteilen, einrollen und die restliche Creme auf der Roulade verteilen. Mindestens 4 Stunden gut durchkühlen lassen.
6. Mit Mandelsplitter dekorieren und servieren.