



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.