



# WALDBEERROULADE



## QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Einfache und schnelle Zubereitung
- Bindet Flüssigkeit, Teige bleiben länger trocken und frisch



20



leicht

## ZUTATEN FÜR 1 ROULADE

### FÜR DEN BISKUITBODEN

6	Eiweiß
130 g	Zucker
1 Prise(n)	Salz
6	Eigelb
120 g	Mehl, glatt
20 g	Kakaopulver
	Waldbeeren, zum Dekorieren

### FÜR DIE FÜLLUNG

250 g	QimiQ Classic, ungekühlt
100 g	Magertopfen / Quark
120 g	Staubzucker
250 g	Waldbeeren, tiefgekühlt
200 ml	Schlagobers 36 % Fett, geschlagen

## ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 180 °C (Umluft) vorheizen.
2. Für den Boden: Eiweiß mit Zucker und Salz steif schlagen.
3. Eigelb unterheben, Mehl und Kakaopulver dazusieben und vorsichtig mischen.
4. Ein Backblech mit Backpapier auslegen und die Biskuitmasse darauf verteilen (ca. 1 cm. dick).
5. Im vorgeheizten Backofen ca. 10 Minuten backen.
6. Für die Füllung: Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Topfen und Staubzucker dazumischen.
7. Waldbeeren in einem Sieb auftauen, abtropfen lassen und unter die QimiQ Mischung heben. Geschlagenes Schlagobers unterheben.
8. 2/3 der Creme auf den Biskuitboden streichen und einrollen. Restliche Creme darauf verteilen und mit frischen Waldbeeren dekorieren.
9. Mindestens 4 Stunden gut durchkühlen lassen.
10. **Tipp:** Frische Waldbeeren verwenden.