



# ROULADE MIT KAFFEE-FÜLLUNG

## QimiQ VORTEILE

- Tiefkühlsatbil
- Saftige und elastische Konsistenz.
- Schnelle und einfache Zubereitung



10



leicht

## Tipps

Anstatt weißer Schokolade kann auch dunkle verwendet werden.

## ZUTATEN FÜR 1 BACKBLECH

### FÜR DIE ROULADE

**100 g** QimiQ Sahne-Basis

**60 g** Butter, flüssig

**110 g** Eigelb

**80 g** Kuchenmehl

**4 g** Backpulver

**180 g** Eiweiß

**125 g** Zucker

### FÜR DIE KAFFEE-FÜLLUNG

**250 g** QimiQ Whip Konditorcreme, gekühlt

**125 g** QimiQ Classic, gekühlt

**40 g** Zucker

**180 g** Weiße Schokolade, geschmolzen

**180 ml** Milch

**10 g** Löskaffeepulver

## ZUBEREITUNG

1. Für die Roulade: QimiQ Saucenbasis, Eidotter und flüssige Butter gut verrühren.
2. Backpulver mit Mehl vermischen und sieben.
3. Eiweiß mit Zucker halbsteif schlagen.
4. Mehlmischung in die QimiQ Mischung einrühren.
5. Aufgeschlagenes Eiweiß zügig und vorsichtig unterheben.
6. Ein Backblech mit Papier auslegen und die Masse darauf verteilen (1,5cm hoch). Bei 180° C ca. 15 Minuten backen.
7. Für die Kaffee-Füllung: Gekühltes QimiQ Whip, QimiQ Classic und Zucker glattrühren.
8. Milch und Löskaffee dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen.
9. Geschmolzene weiße Schokolade dazumischen.
10. Kurz auskühlen, mit der Kaffee-Füllung bestreichen und einrollen.