



ROULADE SPONGE

QimiQ VORTEILE

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



10



leicht

ZUTATEN FÜR 1 BACKBLECH

FÜR DIE ROULADE

100 g	QimiQ Sahne-Basis
60 g	Butter, geschmolzen
110 g	Eigelb
80 g	Kuchenmehl
4 g	Backpulver
180 g	Eiweiß
125 g	Zucker

ZUBEREITUNG

1. 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. Auskühlen lassen.