



# BANANEN-SCHOKOLADE-ROULADE / DESSERTKONZEPT



## QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Einfache und schnelle Zubereitung
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten



20



leicht

## ZUTATEN FÜR 1 ROULADE

### FÜR DEN BISKUIT 1 1/1 GASTRO-BACKBLECH

200 g Ei(er)

120 g Zucker

1 Prise(n) Salz

80 g Mehl

30 Pflanzenöl

### FÜR DIE FÜLLUNG

250 g QimiQ Whip Konditorcreme, gekühlt

25 g Zucker

100 g Frischkäse

80 g Bananenpüree

1 Zitrone(n), Saft davon

### WEITERS

100 dunkle Schokolade 70 % Kakaoanteil

## ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 170 °C (Umluft) vorheizen.
2. Für den Biskuit: Eier, Zucker und Salz schaumig schlagen. Mehl vorsichtig unterheben. Öl zügig unterrühren.
3. Masse auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen und im vorgeheiztem Backofen ca. 8-10 Minuten backen.
4. Für die Füllung: Kaltes QimiQ Whip mit dem Zucker leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird. Frischkäse, Bananenpüree und Zitronensaft dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen.
5. 3/4 der Füllung auf den Biskuit streichen. 80 g der geschmolzenen Schokolade leicht darauf verteilen und etwas verstreichen, um einen Marmoreffekt zu erzielen. Roulade einrollen.
6. Den Rest der Füllung auf der Roulade verteilen und die übrig gebliebene geschmolzene Schokolade zum Dekorieren verwenden.
7. Mindestens 4-6 Stunden gut durchkühlen.