# MARILLENCREMEROULADE

**QimiQ AVANTAGES**

- Consistance agréablement crémeuse avec moins de matières grasses
- Préparation simple et rapide
- Lie les liquides, les pâtes restent plus longtemps sèches et fraîches

15 simplement

## INGRÉDIENTS POUR 1 ROULADE

### BISCUIT ROULÉ OU EN TRANCHES - CLAIR

| | |
|---|---|
| **6** | Blanc(s) d'œuf |
| **130 g** | Sucre |
| **1 pincée** | Sel |
| **6** | Jaune(s) d'œuf |
| **120 g** | Farine |

### FÜR DIE CREME

| | |
|---|---|
| **125 g** | QimiQ Base crème, non réfrigéré |
| **50 g** | Sucre glace |
| **80 g** | Confiture d'abricots |
| **125 ml** | Crème entière, fouetté |

### ZUM DEKORIEREN

| | |
|---|---|
| **80 g** | Amandes effilées |
| | Abricots, coupé en quartiers |

## PRÉPARATION

1. Backofen auf 180 °C (Umluft) vorheizen.
2. Für den Biskuit: Eiweiß mit Zucker und Salz steif schlagen.
3. Eigelb unterheben, Mehl 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 Creme: Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren.
7. Staubzucker und Marillenmarmelade dazugeben und gut vermischen.
8. Geschlagene Sahne vorsichtig unterheben.
9. Creme auf den ausgekühlten Biskuitteig streichen und zusammenrollen.
10. Mindestens 4 Stunden kühlen (im Idealfall über Nacht).
11. Mit Mandelsplittern und frischen Marillenspalten dekorieren.