



BISKUITROULADE MIT APFELFÜLLUNG



QimiQ AVANTAGES

- Lie les liquides, les pâtes restent plus longtemps sèches et fraîches
- Rehausse le goût des autres ingrédients
- Réduit la coloration
- Consistance agréablement crémeuse avec moins de matières grasses



15



moyen

INGRÉDIENTS POUR 8 PORTIONS

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, sans levure

FÜR DIE APFELFÜLLUNG

250 g QimiQ Base crème, non réfrigéré

50 g Sucre

50 ml Jus d'un citron

200 g Pommes, râpée

Sucre glace, pour saupoudrer

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 Apfelfüllung: Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Zucker, Zitronensaft und geriebenen Apfel dazugeben, gut vermischen und kühlen.
7. Füllung nochmals glatt rühren und auf dem Biskuit verteilen. Biskuit mit Hilfe des Küchentuches einrollen. Mindestens 4 Stunden kühlen.
8. Vor dem Servieren die Enden der Roulade schräg anschneiden und mit Staubzucker bestreuen.