

# TITLE NOT MAINTAINED IN THIS LANGUAGE



## QimiQ AVANTAGES

- No content maintained
- No content maintained
- No content maintained

20

simplement

## INGRÉDIENTS POUR 1 ROULADE

### FÜR DEN BISKUITBODEN

**6** Blanc(s) d'œuf

**130 g** Sucre

**1 pincée** Sel

**6** Jaune(s) d'œuf

**120 g** Farine, sans levure

**250 g** QimiQ Whip , réfrigéré

**150 g** Mascarpone

**4 cc** Café soluble

**80 g** Sucre

**60 ml** Lait

**2 cl** Amaretto

**150 g** Chocolat

## PRÉPARATION

1. content not maintained in this language

2. content not maintained in this language

3.

Eigelb unterheben, Mehl dazusieben und vorsichtig mischen. 4.

content not maintained in this language 5.

Im vorgeheizten Backofen ca. 10 Minuten backen. 6.

content not maintained in this language 7. content not maintained in this language 8.

content not maintained in this language 9. content not maintained in this language 10.

**Tipp:** Mit Schokoladeraspeln dekorieren.