GÂTEAU ROULÉ DE MYRTILLE

QimiQ AVANTAGES

- Consistance agréablement crémeuse avec moins de matières grasses
- Rehausse le goût des autres ingrédients
- Préparation simple et rapide

15

simplement

Conseils

INGRÉDIENTS POUR 1 ROULADE

POUR LA BASE DU GÂTEAU

4	Œuf(s)
100 g	Sucre
80 g	Farine
1 cs	Huile de tournesol
1 pincée	Sel

POUR LA CRÈME

500 g	QimiQ Base crème, non réfrigéré
250 g	Fromage blanc, 20 % de matières grasses
125 ml	Crème fouettée 36 % graisse, fouetté
120 g	Sucre
1 paquet	Sucre vanillé
80 g	Chocolate drops
250 g	Myrtille(s)

PRÉPARATION

1. Préchauffer le four à 190°C (chaleur tournante).
2. Pour la base du gâteau: séparer les oeufs. Fouetter les blancs d'œufs avec le sucre jusqu'à ce que la consistance soit ferme. Fouetter les jaunes d'œufs avec l'huile de tournesol jusqu'à ce que la consistance soit lisse et incorporer au mélange de blanc d'oeuf en alternant avec la farine.
3. Étaler le mélange sur une plaque de cuisson recouverte de papier de cuisson et cuire a four chaud pendant environ 10 minutes.
4. Pour la crème: fouetter le QimiQ non réfrigérée jusqu'à ce qu'il soit lisse. Ajouter le quark (fromage), le sucre, le sucre vanillé, le chocolat et les myrtilles, puis bien mélanger.
5. Incorporer la crème fouettée et réfrigérer pendant au moins 4 heures.