



ROULADE AUX PRUNEAUX AVEC ÉCLATS D'AMANDES



QimiQ AVANTAGES

- Consistance agréablement crémeuse avec moins de matières grasses
- Pas besoin de gélatine supplémentaire
- Rehausse le goût des autres ingrédients



15



simplemer

INGRÉDIENTS POUR 1 ROULADE

POUR LE BISCUIT

5 Œuf(s)

100 g Sucre

80 g Farine

20 g Poudre de cacao

1 pincée Sel

POUR LA GARNITURE

250 g QimiQ Base crème, non réfrigéré

250 g Mascarpone

90 g Sucre

1 pincée Cannelle

125 ml Crème fouettée 36 % grasse

200 g Quetsches, évidé

Amandes effilées

PRÉPARATION

1. Préchauffer le four à 180 °C (chaleur supérieure et inférieure).
2. Pour le biscuit: battre les œufs et le sucre en mousse. Mélanger la farine, le cacao en poudre et le sel, et les ajouter à la masse.
3. Étaler la pâte sur une plaque à pâtisserie foncée de papier sulfurisé et cuire 10 minutes environ au four préchauffé.
4. Pour la garniture: battre le QimiQ non réfrigéré jusqu'à l'obtention d'une masse lisse. Ajouter le mascarpone, et battre encore. Incorporer le sucre et la cannelle et bien mélanger. Ajouter la crème entière fouettée. Ajouter les pruneaux à la crème.
5. Répartir 2/3 du mélange sur le biscuit, l'enrouler et tartiner le reste de crème sur la roulade. Placer au moins 4 heures au réfrigérateur.
6. Parsemer d'amandes effilées et servir.