



MARILLENCREMEROULADE



QimiQ VANTAGGI

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Einfache und schnelle Zubereitung
- Bindet Flüssigkeit, Teige bleiben länger trocken und frisch



15



semplicement

INGREDIENTI PER 1 ROULADE

FÜR DEN BISKUIT

6 Bianco dell'uovo

130 g Zucchero

1 Sale

6 Tuorlo d'uovo

120 g Farina

FÜR DIE CREME

125 g QimiQ Classic,

50 g Zucchero a velo

80 g Marmellata di albicocche

125 Panna, 36 % di grassi,

ZUM DEKORIEREN

80 g Scaglie di mandorle

Albicocche, in Spalten geschnitten

PREPARAZIONE

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.