



ROULADE MIT KAFFEE-FÜLLUNG

QimiQ VANTAGGI

- Tiefkühlsatbil
- Saftige und elastische Konsistenz.
- Schnelle und einfache Zubereitung



10



semplicement

Suggerimenti

Anstatt weißer Schokolade kann auch dunkle verwendet werden.

INGREDIENTI PER 1

FÜR DIE ROULADE

100 g	QimiQ Sauce Base
60 g	Burro, flüssig
110 g	Tuorlo d'uovo
80 g	Farina per torte
4 g	Livieto
180 g	Bianco dell'uovo
125 g	Zucchero

FÜR DIE KAFFEE-FÜLLUNG

250 g	QimiQ Whip,
125 g	QimiQ Classic,
40 g	Zucchero
180 g	Cioccolato bianco,
180	Latte
10 g	Caffè solubile

PREPARAZIONE

1. Für die Roulade: QimiQ Saucenbasis, Eidotter und flüssige Butter gut verrühren.
2. Backpulver mit Mehl vermischen und sieben.
3. Eiweiß mit Zucker halbsteif schlagen.
4. Mehlmischung in die QimiQ Mischung einrühren.
5. Aufgeschlagenes Eiweiß zügig und vorsichtig unterheben.
6. Ein Backblech mit Papier auslegen und die Masse darauf verteilen (1,5cm hoch). Bei 180° C ca. 15 Minuten backen.
7. Für die Kaffee-Füllung: Gekühltes QimiQ Whip, QimiQ Classic und Zucker glattrühren.
8. Milch und Löscaffee dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen.
9. Geschmolzene weiße Schokolade dazumischen.
10. Kurz auskühlen, mit der Kaffee-Füllung bestreichen und einrollen.