



ROULADE SPONGE

QimiQ VANTAGGI

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



10



semplicement

INGREDIENTI PER 1

FÜR DIE ROULADE

100 g QimiQ Sauce Base

60 g Burro,

110 g Tuorlo d'uovo

80 g Farina per torte

4 g Livieto

180 g Bianco dell'uovo

125 g Zucchero

PREPARAZIONE

1. 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. Auskühlen lassen.