



APRICOT ROULADE



QimiQ BENEFITS

- Creamy indulgent taste with less fat
- Quick and simple preparation
- Prevents moisture migration, pastry remains fresh and dry for longer



15



easy

INGREDIENTS FOR 1 ROULADE - SWISS ROLL

PALE SPONGE FOR SWISS ROLLS AND SLICES

6 Egg white(s)

130 g Sugar

1 pinch(es) Salt

6 Egg yolk(s)

120 g AP Flour

FÜR DIE CREME

125 g QimiQ Classic, room temperature

50 g Powdered sugar

80 g Apricot jam

125 ml Heavy cream 36 % fat, beaten

ZUM DEKORIEREN

80 g Almond slivers

Apricots, cut into segments

METHOD

1. Bake the sponge and allow to cool.
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. Whisk QimiQ Classic smooth.
7. Add the powdered sugar and apricot jam and mix well.
8. Carefully fold in the whipped cream.
9. Spread the cream onto the sponge and roll into a roulade.
10. Chill for at least 4 hours (preferably over night).
11. Decorate with the almonds and apricot.