



ROULADE MIT KAFFEE-FÜLLUNG

QimiQ BENEFITS

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



10



easy

Tips

Anstatt weißer Schokolade kann auch dunkle verwendet werden.

INGREDIENTS FOR 1 BAKING TRAY

FÜR DIE ROULADE

100 g QimiQ Sauce Base

60 g Butter, fluid

110 g Egg yolk(s)

80 g Cake flour

4 g Baking powder

180 g Egg white(s)

125 g Sugar

FÜR DIE KAFFEE-FÜLLUNG

250 g QimiQ Whip, chilled

125 g QimiQ Classic, chilled

40 g Sugar

180 g White chocolate, melted

180 ml Milk

10 g Instant coffee powder

METHOD

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.