



FRISCHKÄSE ROULADE SPONGE

QimiQ BENEFITS

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



10



easy

INGREDIENTS FOR 1 BAKING TRAY

FÜR DIE ROULADE

80 g QimiQ Sauce Base

100 g Cream cheese

60 g Butter, melted

120 g Egg yolk(s)

80 g Cake flour

4 g Baking powder

180 g Egg white(s)

120 g Sugar

METHOD

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.