



WALDBEERROULADE / DESSERTKONZEPT



QimiQ BENEFITS

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten
- Gelingsicheres echtes Sahneprodukt, nicht überschlagbar



20



easy

INGREDIENTS FOR 1 ROULADE - SWISS ROLL

FÜR DEN DUNKLEN BISKUIT 1 1/1 GASTRO-BACKBLECH

200 g	Egg(s)
120 g	Sugar
1 pinch(es)	Salt
60 g	AP Flour
20 g	Cocoa powder
30 ml	Vegetable oil

FÜR DIE FÜLLUNG

250 g	QimiQ Whip, chilled
20 g	Sugar
80 g	Quark 20 % fat
120 g	Wild berry puree
0.5 g	Lemon(s), juice only
40 g	White chocolate, melted

METHOD

1. Den Backofen auf 170 °C (Umluft) vorheizen.
2. Für den Biskuit: Eier, Zucker und Salz schaumig schlagen. Mehl und Kakaopulver vorsichtig unterheben. Das Öl zügig unterrühren. Auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen und im vorgeheizten Backofen ca. 8-10 Minuten backen.
3. Für die Füllung: Kaltes QimiQ Whip mit Zucker leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird.
4. Topfen, Waldbeerpüree und den Zitronensaft dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen. Zum Schluss geschmolzene Schokolade zügig unterrühren.
5. Füllung auf dem Biskuit verteilen und einrollen. Mindestens 4-6 Stunden gut durchkühlen.
6. **Tipp:** Mit frischen Beeren dekorieren.