



# 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

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

### FÜR DIE FÜLLUNG

<b>250 g</b>	QimiQ Whip, chilled
<b>20 g</b>	Sugar
<b>80 g</b>	Quark 20 % fat
<b>120 g</b>	Wild berry puree
<b>0.5 g</b>	Lemon(s), juice only
<b>40 g</b>	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.