



Heidelbeer-Roulade

Saison	Juli, August, September	Anzahl Personen	8
Zubereitungszeit	30 Minuten	Art des Menüs	Dessert
Kühl stellen	Mindestens 4 Stunden		

Biskuit

4		Eier	Eier trennen.
100	g	Zucker	
1	Prise	Salz	Eiweiss mit Zucker und Salz steif schlagen.
1	EL	Sonnenblumenöl	Eigelb mit Sonnenblumenöl glattrühren.
80	g	Weissmehl	Eigelbmasse abwechselnd mit Mehl unter die Eischneemasse heben.
			Masse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und 10 Minuten im auf 190°C vorgeheizten Ofen backen.
			Biskuit nach dem Backen entweder sofort auf ein Backpapier stürzen und mit dem umgedrehten heissen Blech zudecken oder mit dem Backpapier aufrollen und auskühlen lassen.

Crème

500	g	QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt	QimiQ glattrühren.
250	g	Halbfett-Quark	
120	g	Zucker	
1	Briefchen	Vanillezucker	
80	g	Schokoladewürfel	
250	g	Heidelbeeren	Quark, Zucker, Vanillezucker, Schokolade und Heidelbeeren dazugeben und gut vermischen.
1.25	dl	Vollrahm, geschlagen	Rahm unterheben und mindestens 4 Stunden gut kühlen.
			Crème auf das Biskuit streichen und sorgfältig ohne Backpapier wieder aufrollen. Seiten abschneiden. Vor dem Schneiden kühl stellen.

Autor/Quelle: QimiQ, ein Produkt der Emmi AG

Weitere gluschtige Rezepte finden Sie auf <https://www.landwirtschaft.ch/ernaehrung/>

