

Zutaten:

Biskuit:

4 Eier
120 g Zucker
80 g Mehl
100 g Nüsse
1 TL Weinsteinbackpulver

Füllung:

1000 g Äpfel
500 ml Apfelsaft
60 g Speisestärke

250 g Mascarpone
500 g Magerquark
2 EL Zitronensaft
2 P. Bourbon Vanille

500 g Snow Creme
200 ml Sahne

Zubereitungszeit: 30min

Backzeit: 20min

Temperatur:

Ober- u. Unterhitze: 180°C

Umluft: 180°C

Zubereitung:

Biskuit lt. Anleitung Blitzbiskuit herstellen.

Die **Maxi-Schnitte** mit der **Dauerbackunterlage** auf den **Thermo-Star** stellen. Teig einfüllen und mit dem **Liftboy** glattstreichen.

Im vorgeheizten Backofen bei 180° C ca. 20 Min. backen.

Äpfel schälen und in feine Scheiben schneiden und mit Apfelsaft kurz dünsten. Die Äpfel aus dem Saft nehmen, den Saft mit Speisestärke kurz aufkochen. Die Apfelscheiben unter den angedickten Saft geben und abkühlen lassen. Die Apfelmasse auf den ausgekühlten Biskuit streichen.

Mascarpone, Magerquark, Zitronensaft und Zucker verrühren.

Snow Creme aufschlagen und mit der Mascarpone-Quarkmasse mischen und zum Schluß die geschlagene Sahne vorsichtig unterheben. Die Sahne-Mascarpone-Masse in die **Maxi-Schnitte** einfüllen und mit dem **Garnier-Zauber-Set** verstreichen.

Nach Belieben mit Krokant oder Zimt-Kakao garnieren.