

## Zutaten:

### Biskuit:

7 Eiweiß  
150 g Zucker  
7 Eigelb  
2 P. Vanillepuddingpulver  
150 g Mehl  
20 g Cappuccinopulver

### Füllung:

1000 g Snow Creme  
800 g Schlagsahne  
60 g Cappuccinopulver  
2 große D. Birnen

**Zubereitungszeit:** 30min

**Backzeit:** 20min

**Temperatur:**

Ober- u. Unterhitze: 200°C

Umluft: 200°C

## Zubereitung:

Eiweiß im **Schlagkessel** steif schlagen. Dabei den Zucker einrieseln lassen. Eigelb mit dem **Softliner** unterziehen. Mehl, Pudding- und Cappuccinopulver mit dem **Müllermeister** über die Masse sieben und unterheben. In die Galaxy I füllen und im vorgeheizten Backofen bei 200° C 20 Min. backen.

Den ausgekühlten Boden aus der Form lösen und mit dem **Torten-Garniermesser** einmal durchschneiden. Mit Hilfe des **Konditormeister** aus dem oberen Boden Schmuckgitter zaubern. **Gar Profi I** wieder um den unteren Boden stellen.

Für die Füllung Snow Creme glatt rühren, Sahne steif schlagen und unterheben. Cappuccinopulver ebenfalls unterheben, evtl. 1 P. Vanillezucker zugeben.

Die Birnen abtropfen lassen. Zwei Hälften zur Seite legen. Den Rest auf dem unteren Boden verteilen und die Masse daraufgeben und glatt streichen. Das Gitter darauf setzen und mit den restlichen Birnen verzieren.