

Zutaten:

Boden:

1 Paket Löffelbiskuit

1/4 l Apfelsaft

1 Gläschen Calvados

Füllung:

750 g Apfel

40 g Zucker

1/8 l Apfelsaft

1 P Vanillepudding

Belag:

500 g Snow Creme

250 g Mascarpone

250 g Quark

etwas Kakao zum Bestäuben

Zubereitungszeit: 20min

Zubereitung:

Gar-Profi II auf den **Schnittenhelfer** stellen, den Boden mit Löffelbiskuits auslegen.

Apfelsaft und Calvados mischen und die Löffelbiskuits damit tränken.

Äpfel schälen, klein schneiden, kurz andünsten mit Puddingpulver, Zucker und Apfelsaft andicken. Die Apfel-Puddingmasse auf den Löffelbiskuits verteilen und auskühlen lassen.

Snow Creme mit Mascarpone glattrühren, Quark unterheben, fertige Creme auf den ausgekühlten Äpfeln verteilen. Mit dem **Liftboy** glatt streichen und mit dem **Müllermeister** mit Kakao bestäuben.