

Zutaten:

Biskuit

4 Eier
125 g Zucker
1 P. Vanillepuddingpulver
bis 150 g mit Mehl auffüllen
1 TL Backpulver

Füllung

500 g [Snow Creme](#)
250 g Mascarpone
1 Pck. Bourbon-Vanillezucker
1 Glas stückiges Apfel-Kompott (370)
Puderzucker zum Bestäuben



Zubereitungszeit: 45min

Backzeit: 20min

Temperatur:

Umluft: °C

Zubereitung:

Biskuit:

Eier trennen. Eiweißanschlagen, den Zucker einrieseln lassen und zu festem Schnee schlagen. Das Eigelb verquirlen und mit dem **Softliner** unter den Eischnee ziehen. Meh, Puddingpulver und Backpulver mit dem **Müllermeister** über die Masse sieben, unterheben. **Edelweißgroß** auf den mit einer **Dauerbackunterlage** versehenen **Thermo-Star Vario** stellen. Den Biskuitteig einfüllen und mit dem **Liftboy spitz** glattstreichen. Bei 180°C Umluft ca. 20 Minuten backen. Auskühlen lassen. Mit dem **Torten- und Garniermesser** einmal waagrecht aufschneiden. Form um den Boden stellen.

Füllung:

[Snow Creme](#), Mascarpone und Bourbon-Vanillezucker glatt rühren. Apfelmus unterrühren.

Fertigstellung:

Crememasse in die Form füllen. Deckel auflegen und mit Puderzucker bestäuben. Fest werden lassen.