

Zutaten:

Boden:

2 Eier
75 g Zucker
1 P Vanillepuddingpulver
50 g Mehl

Puddingfüllung:

5 EL Zitronensaft
1/2 l Apfelsaft
4-5 Äpfel
2 Eier
150 g Zucker
60-70 g Vanillepuddingpulver
50 g Butter

Deko:

400 g Sahne

etwas Krokant



Zubereitung:

Eier trennen. Eiweiß im **Schlagkessel** zu steifem Schnee schlagen, dabei den Zucker einrieseln lassen. Eigelb verrühren mit dem **Softliner groß** unterziehen, Mehl und Puddingpulver mit dem **Müllermeister** drüber-sieben und unterheben.

Edelweiß mit der **Dauerbackunterlage** auf den **Thermo-Star** legen Teig einfüllen mit dem **Liftboy spitz** glattstreichen und im vorgeheizten Backofen bei 200° ca 12 Min. backen

Zitronensaft und Apfelsaft in einen Topf geben. Die Äpfel waschen, schälen, putzen und hineinraspeln. Eier, Zucker und Puddingpulver mit etwas Saft verrühren, dazugeben und unter rühren aufkochen.

Die Butter in den heißen Pudding einrühren etwas abkühlen lassen und auf den ausgekühlten Biskuit streichen, kalt stellen.

Sahne steif schlagen, mit dem Spritzbeutel und der 20er Lochtülle große Tupfen auf die Torte spritzen.

Nach Belieben mit Krokant oder Zucker und Zimt bestreuen.

Zubereitungszeit: 30min

Backzeit: 12min

Temperatur:

Ober- u. Unterhitze: 200°C

Umluft: 200°C