

Zutaten:

Biskuit:

3 Eier
90 g Zucker
1 P. Vanillezucker
50 g Mehl
40 g gem. Nüsse

Füllung:

500 g Äpfel
300 ml Apfelsaft
25 g Speisestärke

250 g Mascarpone
2 EL Zitronensaft
1 Vanillezucker
70 g Zucker
250 g Magerquark
1/2 P. Sofortgelatine

200 ml Sahne

Zubereitungszeit: 40min

Backzeit: 18min

Temperatur:

Ober- u. Unterhitze: 180°C

Umluft: 180°C

Zubereitung:

Eier trennen, Eiweiß im **Schlagkessel** mit Zucker und Vanillezucker zu steifem Schnee schlagen. Eigelb mit dem **Softliner** unterziehen und das gesiebte Mehl mit den Nüssen unterheben.

Margerite mit **Dauerbackunterlage** auf den **Thermo-Star** legen, Teig einfüllen und mit dem **Liftboy** glattstreichen.

Im vorgeheizten Ofen bei 180° C ca. 18 Min. backen.

Die Äpfel schälen und in feine Scheiben schneiden und mit dem Apfelsaft kurz andünsten. Die Äpfel aus dem Saft nehmen. Den Saft anschließend mit Speisestärke andicken und die Äpfel unter den angedickten Saft geben.

Die abgekühlte Apfelmasse auf den Biskuit streichen.

Mascarpone, Zitronensaft, Zucker und Quark im **Schlagkessel** gut verrühren. Sahne im **Cup 1 I** steif schlagen und vorsichtig mit dem **Softliner** unter die Mascarpone-Creme ziehen. Die Masse auf den Äpfeln verstreichen und mit Zimt-Kakao-Mischung abstreuen.