
 60 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 30 minut  190 °C 

Składniki:

ciasto

- cukier puder - 100 gramów
- Kostka do pieczenia Kasia** - 200 gramów
- mąka - 300 gramów
- żółtko - 2 sztuki

krem

- jabłko - 3 sztuki
- cukier - 4 łyżki
- cynamon - 1 szczypta
- cukier waniliowy - 1 opakowanie
- sok z cytryny - 0.5 sztuk
- powidła śliwkowe - 1 opakowanie
- orzechy włoskie - 50 gramów

dodatki

- białko do posmarowania - 1 sztuka
- gruby cukier kryształ - 1 łyżka

Sposób przygotowania:

1. Składniki ciasta wyrabiamy razem na gładką masę. Dzielimy na 2 części, jedną chowamy do lodówki. Drugą rozwałkujemy na ok 1cm placek, który wykładamy na spód wysmarowanej Kasią i wysypanej mąką (lub wyłożonej papierem do pieczenia) tortownicy.
2. Wkładamy do nagrzanego do 190 stopni piekarnika i pieczemy 25 minut.
3. W tym czasie obrane i pokrojone (nie za drobno) jabłka prażymy w garnuszku z małą ilością wody (2 łyżki) z 4 łyżkami cukru, cynamonem i cukrem waniliowym. Gdy jabłka nie są już twarde dodajemy wyciśnięty sok z połowy cytryny i ewentualnie jeszcze trochę dosładzamy.
4. Na podpieczony spód wykładamy 5 łyżek powideł śliwkowych, rozsmarowujemy a następnie posypujemy je pokruszonymi orzechami. Na to wykładamy podduszone jabłka. Na jabłkach układamy "kratkę" wykonaną z drugiej połowy rozwałkowanego ciasta kruchego pociętego na paski. Kratkę można posmarować białkiem i posypać grubym cukrem.
5. Tak przygotowane ciasto wkładamy znowu na 25-30 minut do nagrzanego do 190 stopni piekarnika. Wyjmujemy gdy ciasto na górze będzie ładnie zarumienion