





Składniki:

- Kostka do pieczenia Kasia** - 1 sztuka
- mąka - 3 szklanki
- jajko - 4 sztuki
- cukier - 3 łyżki
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka
- kisiel cytrynowy - 1 opakowanie
- jabłko - 75 dekagramów

 15 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 40 minut  180 °C 

Sposób przygotowania:

1. Do roztopionej letniej Kasi dodać mąkę, cukier, 4 żółtka – zmieszać.
2. Kawalek ciasta zamrozić na kruszonkę.
3. Białka ubić na pianę, dodając ¼ szkl. cukru i kisiel.
4. Na ciasto posiekać jabłka, nałożyć pianę z kisielom i na to zetrzeć zamrożone wcześniej ciasto.