



 60 minut  Średnie

Wskazówki pieczenia:

 15 minut  175 °C 

Składniki:

- masa marcepanowa - 20 dekagramów
- Kostka do pieczenia Kasia** - 5 dekagramów
- jajko - 2 sztuki
- mąka - 4 łyżki
- dżem jabłkowy - 3 opakowania
- kiwi - 5 sztuk
- wiśnie kandyzowane - 1 unit
- posypka kolorowa - 1 unit
- lukier - 1 opakowanie
- barwnik spożywczy czerwony - 1 opakowanie
- barwnik spożywczy żółty - 1 opakowanie
- wiórki kokosowe - 1 opakowanie
- kostka pomarańczowa - 1 sztuka

Sposób przygotowania:

1. Dekoracja: dekorujemy wedle uznania. Lukier (pół szkl. cukru pudru zmieszać z małą ilością wody - im mniej wody tym lukier gęstszy), kolorowy lukier uzyskuje się dodając barwnik spożywczy w wybranym kolorze.
2. Gdy ciasto ostygnie, posmaruj dżemem o smaku wedle uznania. Ja użyłam dżemu jabłkowego z domowej spiżarki (ok. 3 kg jabłek obrać i pokroić w drobną kostkę, smażyć aż do miękkości, dodać odrobinę wody i zagotować, pod koniec gotowania dodać żelfiks, gorący dżem przenieść do słoiczków).
3. Rozsmaruj masę na blasze wcześniej wyłożonej papierem do pieczenia albo posmarowanej KASIĄ i posypaną bułką tartą. Piec przez ok 15 min. w temp 175 stopni.
4. Ucierając, dodawaj stopniowo kawałki marcepanu oraz jajka. Gdy masa będzie już puszysta, wymieszaj ją z mąką.
5. Przygotowanie ciasta: Marcepan pokrój na małe kawałki. Miękką KASIĘ ucieraj, aż jej konsystencja stanie się delikatna.
6. Przygotować masę marcepanową: 25 dag płatków migdałowych zmielić przez maszynkę, dodać 1-1,5 szkl. cukru pudru i odrobinę wody (można dodać odrobinę np. rumu), zagnieść. Taką masę najlepiej zużyć od razu.