



 30 minut  Średnie

Wskazówki pieczenia:

 30 minut  °C 

Składniki:

- mak - 15 dekagramów
- żółtko - 3 sztuki
- Kostka do pieczenia Kasia** - 0.5 opakowań
- cukier waniliowy - 0.5 opakowań
- kasza manna - 3 łyżeczki
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka
- cukier - 13 dekagramów
- jabłka - 15 dekagramów
- kakao - 2 łyżki
- woda - 1 łyżka
- okrągłe biszkopty - 1 opakowanie
- krem karpatka - 1 opakowanie

Sposób przygotowania:

1. Rozpuszczoną Kasię, cukier, wanilię i trzy żółtka utrzeć. Mak zmielić w młynku, dodać do masy.
2. Potem dodajemy kaszę, proszek do pieczenia oraz starte jabłka.
3. Wszystko wymieszać, na koniec dodać ubitą pianę z białek i dokładnie wymieszać.
4. Piec 25 do 30 minut w tortownicy lub na blaszce. W międzyczasie ugotować krem.
5. Na wystudzone ciasto położyć krem, na krem kładziemy namoczone w alkoholu (niekoniecznie) biszkopty.
6. Biszkopty polewamy polewą z cukru, kakao i wody (rozpuścić nie gotować). Na każdym biszkopcie układamy rodzynki.