
 60 minut  Trudne

Wskazówki pieczenia:

 70 minut  180 °C 

Składniki:

- Kostka do pieczenia Kasia** - 1 opakowanie
- jabłko - 1.5 kilogramów
- jajko - 9 sztuk
- mak - 50 dekagramów
- cukier - 1 szklanka
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka
- kasza manna - 10 łyżek
- galaretka wiśniowa - 2 opakowania
- ser biały - 50 dekagramów
- cukier puder - 5 łyżek
- galaretka truskawkowa - 1 opakowanie

Sposób przygotowania:

1. Żółtka i cukier utrzeć z Kasią.
2. Dodać dwa razy zmielony i sparzony mak, jabłka i proszek z kaszą manną.
3. Ubić białka i wmieszać.
4. Piec ok. 70 minut w 180 stopniach.
5. Galaretki rozpuścić w 1,5 szklanki wrzącej wody. Ostudzić.
6. Wymieszać z serem białym. Wyłożyć na ciasto.
7. Zalać lekko tężejącą galaretką truskawkową.