
 15 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 45 minut  180 °C 

Składniki:

ciasto

- mąka - 250 gramów
- cukier - 125 gramów
- Kostka do pieczenia Kasia** - 125 gramów
- jajko - 1 sztuka
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka

masa makowa

- masa makowa - 400 gramów
- cukier - 375 gramów
- jajko - 5 sztuk
- Kostka do pieczenia Kasia** - 250 gramów
- jabłko - 600 gramów
- kasza manna - 8 łyżeczek
- proszek do pieczenia - 2 łyżeczki
- orzechy lub migdały - 1 szklanka

Sposób przygotowania:

1. Przygotuj ciasto. Wszystkie składniki na ciasto włóż do miski miksera i wymieszaj. Następnie zagnieć ciasto.
2. Tortownicę o średnicy 24 cm wysmaruj Kasią i posyp bułką tartą. Następnie wyłóż ją przygotowanym ciastem. Nakłuj widelcem i wstaw do nagrzanego do 200 st.C piekarnika na 10 minut.
3. Jabłka obierz i zetrzyj na tarce o dużych oczkach. Jeśli jabłka są bardzo soczyste odciśnij je lekko na sicie.
4. Kostkę do pieczenia Kasia rozpuść w rondelku. Jaja ubij z cukrem na puch.
5. Do masy jajecznej dodaj masę makowa, jabłka, kaszę, proszek do pieczenia i orzechy, wymieszaj. Na koniec wlej, ciągle mieszając łyżką, rozpuszczoną kostkę do pieczenia Kasia.
6. Masę przełóż na lekko podpieczony spód, wyrównaj powierzchnię i wstaw do nagrzanego do 180 st.C piekarnika na 45 minut.