
 60 minut  Łatwe

## Wskazówki pieczenia:

 50 minut  180 °C 

## Składniki:

### ciasto

- mąka - 1.5 szklanek
- Kostka do pieczenia Kasia** - 20 dekagramów
- cukier - 5 łyżek

### masa makowa

- mak - 30 dekagramów
- kasza manna - 10 łyżek
- jabłko - 6 sztuk
- olejek migdałowy - 1 opakowanie
- jajko - 8 sztuk
- zmielone orzechy włoskie - 10 dekagramów
- cukier - 1.5 szklanek
- Kostka do pieczenia Kasia** - 25 dekagramów
- skórka pomarańczowa - 2 łyżki
- cukier waniliowy - 1 opakowanie

## Sposób przygotowania:

1. Kasię posiekać z mąką i cukrem.
2. Dodać cztery łyżki wody, zagnieść ciasto.
3. Owinąć je folią, schłodzić.
4. Mak opłukać i osączyć, zalać mlekiem.
5. Gotować 30 minut, znów osączyć i schłodzić.
6. Dwukrotnie zemleć.
7. Kasię utrzeć z cukrem i cukrem waniliowym, dodając kolejno żółtka.
8. Do masy dodawać po łyżeczce maku, kaszy manny z proszkiem do pieczenia, orzechy, skórkę pomarańczową i kilka kropli olejku migdałowego.
9. Dodać obrane i pokrojone w kostkę jabłka.
10. Białka ubić na sztywną pianę, dodać do masy.
11. Formę wyłożyć ciastem, podpiec na złoty kolor w 200 st. C.
12. Na spodzie rozłożyć masę makową.
13. Upiec.
14. Udekorować ciasto skórką pomarańczową i jabłkami.