



 60 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 50 minut  200 °C 

Składniki:

- Kostka do pieczenia Kasia** - 250 gramów
- mąka - 350 gramów
- mąka ziemniaczana - 40 gramów
- cukier - 220 gramów
- jajko - 4 sztuki
- proszek do pieczenia - 2 łyżeczki
- olejek migdałowy - 1 opakowanie

krem

- gotowy mak z bakaliami z puszki - 400 gramów
- cukier puder - 100 gramów
- jajko - 2 sztuki
- dżem śliwkowy - 1 łyżka

wierzch

- białko - 4 sztuki
- cukier - 110 gramów

Sposób przygotowania:

1. Kasię utrzyj z cukrem na puszysty krem.
2. Dodawaj po jednym żółtku, nie przerywając ucierania.
3. Obie mąki wymieszaj z proszkiem do pieczenia, przesiej przez sito i stopniowo dodawaj do masy.
4. Na końcu wlej kilka kropli olejku migdałowego i dodaj ubitą na sztywno pianę z 4 białek.
5. Delikatnie wymieszaj.
6. Ciasto przełóż do wysmarowanej Kasią i obsypanej mąką blachy o wymiarach 20 na 30 cm.
7. 2 żółtka utrzyj z cukrem pudrem, dodaj dżem śliwkowy i ubitą na sztywno pianę z dwóch białek.
8. Wszystko wymieszaj z makiem z puszki i wyłóż na ciasto.
9. Cztery białka ubij z cukrem na sztywną pianę i połóż na masie makowej.
10. Piecz około 50 minut w piekarniku nagrzanym do 200 stopni C.