
 30 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 45 minut  180 °C 

Sposób przygotowania:

1. Z mąki, żółtek, Kasi, cukru waniliowego, 1/2 szklanki cukru pudru i proszku do pieczenia zagnieść ciasto.
2. Podzielić je na 3 części.
3. Dwie części ciasta schłodzić, a trzecią rozwałkować na blachę, następnie wyłożyć na nie dżem, posypać płatkami migdałowymi.
4. Na to zetrzeć na tarce schłodzoną drugą część ciasta.
5. Ubić pianę z białek, dodać szklankę cukru pudru, zmiksować i rozłożyć na cieście i przykryć trzecią częścią ciasta startego na tarce.
6. Piec około 45 minut w 180 stopniach.

Składniki:

- Kostka do pieczenia Kasia** - 200 gramów
- mąka - 3 szklanki
- cukier puder - 1.5 szklanek
- proszek do pieczenia - 2 łyżeczki
- dżem z jabłek - 2 opakowania
- płatki migdałowe - 1 opakowanie