CIASTO: 3 szklanki mąki, 1 szklanka cukru, 3 jaja, 250 g masła, 1 łyżeczka proszku do pieczenia, łyżka śmietany,

NADZIENIE : ok. 1 kg jabłek (najlepiej antonówki lub renety).

Mąkę, 1/2 cukru i zimny tłuszcz posiekać na stolnicy na "piasek", dodać żółtka, proszek do pieczenia i śmietanę, szybko wyrobić ciasto, uformować kulę, zawiną w folię i włożyć do lodówki na minimum 30 min. (ale nie do zamrażalnika).

Jabłka obrać, wyciąć gniazda nasienne, pokroić na kawałki, wrzucić do rondla i trochę rozgotować, potem ostudzić.

Prostokątną foremkę o wysokich bokach wysmarować lekko tłuszczem. Z ciasta odkroić 1/4, schować do lodówki, pozostałym wylepić foremkę, wyciągając brzeg na ok. 3 cm w górę. Wyłożyć jabłka, posypać je mielonym cynamonem i szczyptą zmielonej gałki muszkatołowej. Ubić sztywną pianę, dodać cukier i jeszcze chwilę ubijać, następnie wyłożyć na owoce. Odłożone ciasto zetrzeć na pianę grubą tarką.

Piec w piecu nagrzanym do temp. 220-230°C, po kilku minutach zmniejszyć temperaturę do 190-195°C. Po ok. 25-30 minuta zgasić płomień i zostawić ciasto na 15-20 minut do ostygnięcia w piecu.

wg Jagody Synus z Kłodzka