240 g cukru
4 jajka - białka oddzielone od żółtek
1 cukier waniliowy (8 g)
200 g masła, miękkiego, pokrojonego na kawałki
400 g mąki pszennej
2 łyżeczki proszku do pieczenia
800-1000 g jagód

- do naczynia miksującego włożyć cukier, zemleć na puder - 15 s/obr. 10, przełożyć do innego naczynia
- do naczynia miksującego włożyć żółtka, 40 g zmielonego cukru, cukier waniliowy, masło, mąkę i proszek do pieczenia, wymieszać przy pomocy kopystki 40 s/obr. 5
- ciasto wyjąć z naczynia miksującego, podzielić na 4 części i uformować z nich kule, każdą kulę zawinąć w folię i schować na godzinę do zamrażalnika
- rozgrzać piekarnik do 180°C, prostokątną blachę o wymiarach ok. 35 x 25 cm posmarować tłuszczem i posypać kaszą manną
- ciasto wyjąć z zamrażalnika, każdą kulę pokroić na 8 części, wkładać kolejno do naczynia miksującego, rozdrabniać 8 s/obr. 4 i równomiernie wysypywać na blachę (jeśli zostaną duże nierozdrobnione kawałki, ponownie rozdrobnić 5 s/obr. 4)
- na cieście równomiernie rozłożyć jagody, dokładnie umyć i osuszyć naczynie miksujące
- założyć motylek, w otwór w pokrywie nie wkładać miarki, do naczynia miksującego wlać białka, ubijać na sztywną pianę ok. 4 min/obr. 3,5, w trakcie ubijania, po upływie 1,5 minuty, stopniowo dodawać, przez otwór w pokrywie, wcześniej zmielony cukier
- pianę równomiernie rozłożyć na jagodach
- ciasto wstawić do piekarnika i piec ok. 30 min, aż piana będzie miała złoty kolor
- pozostawić w zamkniętym piekarniku na ok. 10 minut, podawać przestudzone