

CIASTO: 1 szklanka cukru pudru, 2 szklanki mąki, 1 kostka margaryny (250g), 3 żółtka, 2 kopiaste łyżki kakao (50 g);

MASA SEROWA: 1 kg gładkiego sera, 2 szklanki cukru pudru, 150 g masła lub margaryny, 150 g rodzynek, 4 żółtka, 1 1/2 budyniu śmietankowego.

CIASTO: Mąkę wymieszać z cukrem pudrem i kakao, posiekać z margaryną na piasek, dodać żółtka. Zagnieść ciasto i podzielić je na dwie części. Uformować kule, odstawić do lodówki, żeby mocno stężały (można zamrozić).

MASA SEROWA : Masło utrzeć z cukrem na pulchną masę, po kolei dodawać żółtka i po łyżce sera (jeżeli nie mamy gładkiego sera, to trzeba przepuścić przez maszynkę do mielenia). Na końcu dodać budyń. Starannie wymieszać.

Na tortownicę zetrzeć jedną część zimnego ciasta, wyłożyć masę serową, zetrzeć drugą część ciasta. Piec w temperaturze 200° C ok. 40 minut.

wg Ewy Szembel z Kłodzka