CIASTO: 3 szklanki mąki,1 szklanka cukru pudru, 1 kostka masła (250g), 2 żółtka, 2 łyżki śmietany, 1 łyżeczka proszku do pieczenia;MASA JABŁKOWA: 1 kg winnych jabłek, 1/2 szklanki cukru, cukier waniliowy, galaretka cytrynowa;
MASA SEROWA: 1/2 kg sera, 3 jajka, 150g cukru, cukier waniliowy, budyń śmietankowy, 3/4 szklanki mleka;
POLEWA: 2 całe jajka, 4łyżki cukru, 3 łyżki kakao, 1 kostka masła
CIASTO:
Mąkę wymieszać z cukrem, proszkiem, posiekać z masłem dodać żółtka i śmietanę, zagnieść kruche ciasto, odłożyć do lodówki na 2-3 godziny. Upiec 3 placki.
MASA JABŁKOWA:
Jabłka zetrzxeć n atarce jarzynówce, włożyć do garnka razem z cukrami i na małym ogniu doprowadzić do wrzenia cały czas mieszając. Do gorącej masy dodać suchą galaretk i dobrze wymieszać, żeby się dokładnie rozpuściła.
Gorącą masę wyłożyć na pierwszy placek i przykryć drugim.
MASA SEROWA:
Ser, całe jajka, cukier i cukier waniliowy wymieszać w garnku i zagotować na wolnym ogniu cały czas mieszając. Budyń rozmieszać z zimnym mlekiem i wlać do gorącej masy. Gotować 5 minut mieszając.
Gorącą masę wyłożyć n adrugi placek, przykryć trzecim.
POLEWA:
Całe jajka ubić z cukrem na polchną masę, dodać kakao, wymieszać. Masło roztopić, jeszcze ciepłe wlać do masy jajecznej i zmiksować. Polewa jest gęsta, błyszczące i bardzo smaczna. Posmarowa trzeci placek, odstawić do ostygnięcia i stężenia.
wg Dagmary Andrzejewskiej z Kłodzka