4 szklanki śmietanki 36-procentowej, 1 laska wanilii, 3 jajka, 6 żółtek, 10 dag cukru, 3 łyżeczki cukru pudru;
DO PRZYBRANIA : konfitury lub owoce, mogą być kandyzowane albo świeże, 10 dag rodzynek, 2-3 łyżki pokrojonych w paseczki migdałów, 2 łyżeczki startej czekolady, 16-20 okrągłych biszkoptów, ewentualnie kiść winogron.

Laskę wanilii drobno pokroić. śmietankę zagotować z wanilią i ostudzić. Całe jajka i żółtka ubić z cukrem na gorącą masę. Porcjami dodawać do masy /stale mieszając/ schłodzoną śmietankę. Filiżanki opłukać zimną wodą, posypać cukrem pudrem i napełnić masą. Do brytfanny wstawić filiżanki i wlać gorącą wodę, która powinna sięgać do 1/3 wysokości filiżanek. Nakryć naczynie folią i wstawić na 30 minut do piekarnika nagrzanego do temperatury 170 st. C. Masa podczas zapiekania powinna zgęstnieć. Deser ostudzić, wyłożyć z filiżanek na okrągły półmisek, przybrać konfiturami, czekoladą i migdałami. Między porcjami rozsypać rodzynki. Półmisek obłożyć wkoło biszkoptami, ewentualnie przybrać go również winogronami. Jeżeli deseru nie daje się łatwo wyjąć z filiżanki, trzeba ją owinąć na kilka minut ścierką zanurzoną w gorącej wodzie. **Przepis z sieci**