CIASTO: 350 g mąki, 15 g drożdży, 1/8 l letniego mleka, 30 g masła, 1 jajko, szczypta soli;

MASA SEROWA: 2 jajka, 120 g cukru, 1/4 łyżeczki soli, starta skórka z 1/2 cytryny lub olejek migdałowy, 500 g białego sera (o gładkiej masie)
MASA JAJECZNO - MAŚLANA: 180 g masła, 150 g cukru, pół laski wanilii, 4 jajka, 4 łyżki mąki, 30 g płatków migdałowych

CIASTO: całą mąkę przesiać, niewielką ilość odłożyć do miski, zrobić dołek i rozkruszyć do niego drożdże, wlać powoli letnie mleko i dokładnie wymieszać. Przysypać cienką warstwą mąki, przykryć ściereczką i odstawić w ciepłe miejsce na ok. 15 min (to jest tzw. rozczyn). Masło rozpuścić i wymieszać z jajkami. Wyrośnięty rozczyn posypać przy brzegu miski cukrem i solą, a następnie dolać tłuszcz z jajkami. Wyrabiać drewnianą łyżką dodając stopniowo pozostałą mąkę. (Można też wyrabiać ciasto mikserem, co bardzo skraca czas i jest mniej męczące.) W końcu wyłożyć ciasto na stolnicę posypaną mąką, wyrabiać i uderzać dłońmi do momentu, gdy będzie już gładkie. Uformować kulę, ponownie przykryć i pozostawić do wyrośnięcia na 25-40 minut.

MASA SEROWA: wymieszać jajka, cukier, sól, skórkę otartą z cytryny i utrzeć na kremową masę. Następnie dodawać stopniowo po 1 łyżce sera, cały czas ubijając na gładką, puszystą masę. Masa nie powinna być za rzadka.

Gdy ciasto zwiększy dwukrotnie swoją objętość, rozwałkować je na wielkość blachy, ułożyć na blaszce i rękoma rozklepać krawędzie ku górze. Dość gęsto ponakłuwać ciasto widelcem. Rozsmarować na cieście masę serową.

MASA JAJECZNO-MAŚLANA, ubić najpierw na puszystą masę masło z cukrem. Dodać jajko i wanilię, później mąkę i stopniowo kolejne jajka. Masę jajeczną wyłożyć na masę serową i posypać wiórkami migdałowymi.

Piec przez 25 - 30 minut w piekarniku nagrzanym do temperatury 200 - 225°C. Po ostygnięciu pokroić ciasto w kostkę.

wg `Mojej Kuchni` DIANA wyd. spec. nr 21/92 - wielokrotnie sprawdzony