MASA MAKOWA: 1 szklanka maku, 125 g masła, 1/2 szklanki miodu, 3 jajka, 1 łyżeczka proszku do pieczenia
MASA SEROWA: 1 kg sera, 2 i 1/2 szklanki cukru, 8 jajek, 250 g masła, 2 czubate łyżki mąki ziemniaczanej
LUKIER: 1 szklanka cukru pudru, tabliczka czekolady, sok z 1 cytryny, masło i bułka tarta do blachy

MASA MAKOWA: Mak zalać wrzącym mlekiem (ok. 1/2 l) i odstawić na 12 godzin. Następnie osączyć i zemleć dwa razy. Dodać miód i utrzeć.

Prostokątną blachę posmarować masłem, wysypać tartą bułką. Masło utrzeć z żółtkami, dodać mak i proszek do pieczenia. Ubić pianę z białek, delikatnie połączyć z masą makową. Wylać równą warstwą na blachę. Piec 15 minut w temp. 200 stopni.

MASA SEROWA: Ser zemleć, ucierać dodając po jednym żółtku. Wlać stopione i lekko przestudzone masło, wsypać proszek do pieczenia. Białka ubić na sztywną pianę, dodać do masy serowej przesypując mąką ziemniaczaną, wymieszać. Masę wyłożyć na zapieczoną masę makową. Piec przez 35 - 40 minut w temp. 220 stopni.

LUKIER: Cukier puder utrzeć z sokiem z cytryny, dodając go tyle, by lukier miał konsystencję ciasta naleśnikowego. Czekoladę rozpuścić osobno w kąpieli wodnej.

Gorące ciasto posmarować lukrem i dekoracyjnie polać rozpuszczoną czekoladą.

wg `Mojego Gotowania` nr 11(12)