2 serki "Pacynka" (po 250g, mogą być inne kremowe serki homogenizowane), 2 opakowania cukeu waniliowego, 3 łyżki cukru, 1/2 l śmietanki 30 %, 2 łyżki kawy rozpuszczalnej, 1łyżeczka żelatyny, 2 paczki podłużnych biszkoptów, 3 łyżki wódki lub likieru kawowego, kakao do posypania. Ser ubić mikserem z cukrami. Żelatynę rozpuścić w niewielkiej ilości wody. Śmietankę mocno schłodzić, ubić na sztywno, dodać żelatynę. Śmietankę dodać do sera, wlać łyżkę wódki, wymieszać.
Kawę rozpuścić w gorącej wodzie, ostudzić, dodać wódkę lub likier. Maczać biszkopty w kawie, układać w podłużnym naczyniu. Na warstwę biszkoptów wyłożyć 1/2 kremu, przykryć biszkoptami nasączonymi kawą i resztą kremu. Wygładzić, posypać kakao.
wg Uli Andrzejewskiej z Kłodzka