smarować masłem cienko na blachę wyłożoną tłuszczowym papierem i piec ciasto będzie jasno żółte.

Krem. Ugotować 2 3/8 l mleka 3/4 paczki Dethera proszku budyniowego waniliowego (3 dkg) i obrzęsić dkg cukru, według przepisu budyń, mieszając go ciągle. Następnie ugotować 3/8 l mleka 3/4 paczki (4 1/2 dkg) dra Dethera bezpieczny czekoladowy z makaronikami (makaroniki dług do ozdoby) i 12 1/2 dkg cukru według przepisu, ostudzić budyń mieszając ciągle. Utrzeć 25 dkg masła i 5 dkg polewy przy piecu, podzielić tę masę i zmieszać dodając łyżkami jedną połowę z budyniem waniliowym a drugą połowę z budyniem czekoladowym. Brzeg kremu waniliowego można też ubarwić odrobiną koszenili; na różowo

Zależnie od wielkości pokroić spód biszkoptowy na trzy części, posmarować je kremem i znów złożyć.

Dobrze zakonserwowanym i ostrym nożem pociąć następnie spód na podłużne, czworokątne kawałki. Pomieszek się upiększyć za pomocą rożeczka do nakrapiania i użyć makaroniki lub małe owoce np. różne czereśnie do ozdoby.

Piernikowy. Dodatki: 18 dkg mąki 15 masła 5 dkg migdałów 6 dkg cukru trochę cynamonu 1 łyżka proszku Dethera

Przyrządzenie. Wszystkie dodatki porobić na desce gęsto ciasto wyrabiać na wymiarze złotego wyciąć zabkowaną krążki w 3 lub czterech wielkościach i piec je na blasze wysmarowanej cieczą na jasno złoty kolor. Po upieczeniu układać krążki 3 lub 4, coraz mniejsze do góry,