Krop. do ciasta - 20 dkg cukru 3 jaja 4 łyżki ~~cuk~~ wody, 10 dkg mąki przesiej. 10 dkg Dra Oetkera mąki „Gustin" 1/2 paczki Dra Oetkera proszku Backin 1 paczka cukru zamiłowego.

Do kremu - 1/4 l mleka 1 paczka Dra Oetkera proszku do budyniu czekoladowej 12 1/2 dkg cukru 1/4 l wody 5 dkg kawy 12 1/2 dkg masła 2 1/2 dkg palmin.

Tort ogołocisty:

Ubić na pianę 3 żółtka, cukier 4 łyżki stołowe wody, utartą skórkę i sok z cytryny stopniowo dodawać mąkę zmieszaną z proszkiem backim i mąką Gustin, zmieszać wszystko gładko i dodać w końcu pianę z białek ubitą na sztywno do ciasta które wkłada się do tortownicy i piecze przy łagodnym ogniu.

Nadziewanie - ubić na pianę cukier, cukier zamil. i jaja, dodać łyżkę mini utartej czekolady i guiqdaly, w końcu rozpuszczony palmin i zmieszać raz jeszcze wszystko dokładnie. Wystudzony spód tortowy przedzielić na trzy warstwy obłożyć marzipanem i nałożyć kremem czekoladowym, ubrać migdałami pośrodku po brzegach dwoma jajami (Uwaga) nadziać tort drisma jajami

Krop. do ciasta - 10 dkg mąki przes. 10 dkg mąki Gustin 20 dkg cukru 3 jaja 4 łyżki stoł. wody 1/2 paczki proszku Dra Oetkera, proszku „Backin" skórka z 1 cytryny 1 łyżka soku cytrynowy.

Do nadziewania: 12 1/2 dkg palmin 12 1/2 dkg utartej czekolady 2 1/2 dkg cukru 60 dkg migdałów 1-2 jaja 1 paczka cukru zamiłowy. Na lukier 10 dkg czekol. 13 dkg cukru 1 białko 2 łyżki wody.