Есенин С. А. - «Не тужи, дорогой, и не ахай»  
  
Не тужи, дорогой, и не ахай,  
Жизнь держи, как коня, за узду,  
Посылай всех и каждого на хуй,  
Чтоб тебя не послали в пизду!

Блюдо

* Растереть в однородную массу смесь из сахара, творога, кокосовой стружки и желтка, скатать из нее небольшие шарики, убрать на полчаса в морозильную камеру холодильника. Растереть размягченный маргарин и сахар, разбить яйца, добавить белок, взбить все до однородности.
* **ШАГ 2**Добавить сметану, влить молоко, всыпать муку с разрыхлителем, тщательно перемешать, переложить в подготовленную форму половину теста, а к оставшейся части добавить пару ложек порошка какао, перемешать и вылить вторым слоем в форму.
* **ШАГ 3**Достать застывшие шарики, вдавить в поверхность шоколадного теста, поставить форму в духовку с температурой 180 градусов, основа пирога будет готова примерно через 45 минут.
* **ШАГ 4**Из взбитых яиц с сахаром, мукой и ванилью с добавлением пары стаканов молока приготовить заварной крем, нагрев всю смесь, помешивая венчиком, до густого состояния. На остывшую основу пирога выложить слой из заварного крема и равномерно присыпать какао. Пирог «Утренняя роса» с творогом и кокосом готов.