הכנת הבסיס:

1. טוחנים את עוגיות הלוטוס דק (אפשר גם מעט גס).
2. מוזגים את החמאה המומסת ומערבבים היטב. משטחים לתבנית עגולה בקוטר 24/26 עם שקף בדפנותיה (ניתן להדביק את השקף לתבנית עם מעט חמאה) ומכניסים למקפיא כרבע שעה עד להכנת הקרם.

הכנת הקרם:

1. מקציפים את שני מיכלי השמנת המתוקה עם אינסטנט הפודינג בטעם וניל עד לקבלת קצף יציב.
2. בקערה נפרדת מגרדים את השוקולד הלבן (מומלץ להניח בקירור מעט לפני כדי שיהיה יותר קל לגרד) ומערבבים היטב עם הגבינות.
3. שופכים את קערת הגבינות והשוקולד אל קערת הקצפת ומערבבים בתנועות קיפוליות לתערובת אחת. אופציה נוספת: לוקחים כף מהקצפת שהקצפנו ומערבבים בקערת הגבינות והשוקולד הלבן (כדי לאוורר את תערובת הגבינות). לאחר מכן לוקחים את כל התכולה של הגבינות והשוקולד, שופכים אל קערת הקצפת ומערבבים בתנועות קיפוליות לתערובת אחת.
4. מוציאים את התבנית מהמקפיא ויוצקים מעל הבסיס את הקרם.
5. שומרים במקפיא למשך כ- 4-6 שעות.

הכנת הציפוי:

1. מחממים את ממרח הלוטוס לכמה שניות במיקרוגל או בבן-מארי עד שנעשה נוזלי מעט.
2. יוצקים מעל קרם הגבינה ומנדנדים את התבנית מצד אל צד על מנת שממרח הלוטוס יכסה את קרם הגבינה באופן אחיד.
3. מכניסים למקפיא למשך כ- 20 דקות ולאחר מכן שומרים במקרר (מומלץ לשמור תמיד במקפיא ולהוציא כשעה-שעתיים לפני ההגשה בכל פעם).