Babka kokosowa Tomaszka

Oto przepis przepisów na "Babkę Tomaszka"
(Chodzi o ciasto). Babka jest lekka jak ważka,
Niczym motyl ponętna, a pachnie jak łąka
O poranku wiosennym, gdy pierwsza biedronka
Budzi się i wystawia skrzydełka na słońce;
Kto by nie chciał dorównać w radości biedronce?
Weźcie więc kopę jajek (a dokładnie - cztery),
Teraz ze szklanką cukru niech ją trą miksery;
W tym czasie kostkę masła roztopić należy
(Ma być masło, nie jakiś substytut nieświeży)
A do jajek i cukru, mieszać nie przestając,
Dosypać szklankę mąki pszennej, lecz to mało
Bo jeszcze trzeba szklankę mąki ziemniaczanej
Dodać, w którą do pieczenia proszku (mieszanie
Kontynuować!) łyżeczka wsypana. Teraz
Masło powoli wlewać, cierpliwie ucierać
Aż się masa wyrobi gładka jak panienka
Na której jedwabista, cieniutka sukienka
Spod której sterczy para niewinnych jabłuszek...
Wróćmy jednak do babki, bo podobnych wzruszeń
Nam dostarczy. Więc teraz cukier waniliowy
I szklanka (jak w tytule) wiórków kokosowych.
Mieszać, mieszać! Na koniec koniaku przedniego
Tak koło dwóch zakrętek dodać (nic w tym złego
Że do ciasta się daje mocne alkohole
Rzecz gustu, a "Tomaszka" jest babka, ja wolę
To niż odory różnych sztucznych aromatów;
Tego, kto je wymyślił, ja oddałbym katu,
Któremu nakazałbym wymyślne tortury
Wśród nich kołem łamanie i żywcem ze skóry
Obdzieranie; w finale - wyrwanie języka).
Teraz ciasto do formy i - do piekarnika
Wstawiamy na pięćdziesiąt minut. Ma być raczej
Niska temperatura; ważne! - bo inaczej
Babka nam nie wyrośnie (z wierzchu skórka złota -
W środku pełno słodkiego, ohydnego błota).
Na koniec zaparzamy herbaty gorącej,
Jedząc - dorównujemy w radości biedronce.