
 30 minut  Łatwe

Składniki:

- jajko - 4 sztuki
- mąka ziemniaczana - 1 szklanka
- mąka - 3 łyżki
- proszek do pieczenia - 2 łyżeczki
- cukier - 1 szklanka
- cukier waniliowy - 1 opakowanie
- gorzka czekolada - 1 opakowanie
- śmietanka 30% - 0.5 litrów
- masa czekoladowa: - 1 opakowanie

Wskazówki pieczenia:

 20 minut  180 °C 

Sposób przygotowania:

1. Jaja ucieramy z cukrem, dodajemy mączkę, mąkę, proszek, cukier waniliowy, zcieramy na grubych oczkach gorzką czekoladę i dodajemy do biszkoptu.
2. Formę smarujemy tłuszczem, posypujemy bułką tartą, wlewamy masę.
3. Pieczemy 20 min. w 180 st. C.
4. Jak biszkopt wystygnie, ubijamy śmietankę, wsypujemy masę czekoladową.
5. Smarujemy biszkopt.