

Biskopt z masą z nutelli



RENATAZ-ET



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

jaja	5 szt
mąka	5 łyżek
cukier	5 łyżek
cukier puder	2 łyżki
czekolada gorzka	1 szt
nutella	3 łyżki
margaryna	0,5 kostki
śmietana	4 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Z mąki, jajka i cukru upiec biskopt w małej tortownicy.
Margarynę utrzeć z cukrem pudrem na pulchną masę, dodając po łyżce śmietany i nutelle.
Czekoladę rozpuścić w kąpieli wodnej i połowę dodać do masy. Biskopt przekroić na pół i przełożyć masą. Drugą połowę rozpuszczonej czekolady oblać wierzch ciasta.