רכיבים:

5 ביצים

1 כוס שוקולית

1 כוס קמח תופח

1 שקית אבקת אפיה

¾ כוס שמן

¾ כוס סוכר

½ שמנת מתוקה

אופן ההכנה:

1. מחממים תנור לחום בינוני (180º).
2. מערבבים את כל המצרכים היבשים בקערה.
3. מוסיפים את שאר המצרכים "הרטובים"
4. שמים את התערובת בתבנית משומנת ואופים במשך 30 דקות, או עד שקיסם שננעץ בעוגה יוצא יבש.

ציפוי שוקולד:

1. ½ שמנת מתוקה (שנשארה לנו מהעוגה)
2. 100 גר' שוקולד מריר
3. ממיסים במיקרוגל עד שהשוקולד נמס וקרם אחיד ושופכים על העוגה.