

مكعبات الشوكولا بنكهة الفانيليا



المقادير:

ملاحظة: (هذه المقادير تكفي لإعداد من 20 الى 24 حبة)

للأيس كريم:

عبوة (50 مليلتراً) من الكاسترد بنكهة الفانيليا، جاهزة

لوح (200 غرام) من الشوكولا الأسود، مذوبة

حبة ناضجة من الموز، مهروسة

للتغليف

10 غرامان من غزل البنات

300 غرام من الشوكولا الأسود، مذوبة

وعائان فارغان من مكعبات صنع الثلج

24 عوداً خشبياً

طريقة التحضير:

1- لإعداد الآيس كريم: يسخن الكاسترد بصورة طفيفة، ثم يحرك مع الشوكولا المذوب وحبّة الموز المهروسة، يوزع بواسطة الملعقة على وعاءي صنع مكعبات الثلج. وحين يبرد، يتم إدخاله الى الثلاجة مع إيداعه فيها حتى يصبح جامداً، ثم يثبت كل مكعب على عود خشبي مع إبقائها في الثلاجة.

2- قبل التقديم، يحرك كل من غزل البنات والشوكولا المذوب على النار.

3- يتم نزع المكعبات من الوعاءين ويمكن إضافة الماء الساخن إذا تعذر الأمر. ثم يغمس كل واحد منها في مزيج غزل البنات والشوكولا المذوب، تدع على ورقة الخبز حتى تجف، ثم تقدم على الفور.