أصابع الشوكولاتة والآيس كريم



طريقة التحضير:

1000 غرام كريما مخفوقة

500 غرام حليب

560 غراماً شوكولاتة غامقة 55%

لوحا جيلاتين

يسخن الحليب وتضاف الشوكولاتة والكريما المخفوقة وتقلب معاً ثمّ يوضع لوح شوكولاتة إسفنجية في صينية، ويصب فوقها خليط الشوكولاتة، ثمّ يوضع لوح آخر من ألواح الشوكولاتة الإسفنجية، ثمّ توضع في الثلاجة لمدة ساعتين، ثمّ تقطع وفقاً للأشكال المرغوب فيها.

كراميل الآيس كريم

لتر حليب

350 غراماً سكر

50 غراماً غلوكوز

350 غراماً كريما

160 غراماً صفار بيض

يحول السكر إلى كراميل حتى يصبح لونه بنياً ذهبياً، ثمّ تضاف الكريما والغلوكوز، ويسقى بصفار البيض، ويمرر من خلال مصفاة دقيقة، ويجمد في ماكينة آيس كريم.

اللمسات النهائية

12 قطعة شوكولاتة تورفيلز

4 قطع سكر إيسومال للتزيين

4 قطع شوكولاتة سويرل للتزيين

50 غراماً صوص شوكولاتة

يرش صوص الشوكولاتة حول الطبق، ثمّ توضع كعكة الشوكولاتة في كل طبق وتزين بالتورفيلز والإيسومال والسويرل، ثمّ يوضع كراميل الآيس كريم فوق كل كعكة.

نصيحة: ينصح بعمل الآيس كريم أولاً لتوفير الوقت.