

كـيكة الشوكولاتة الداكنة بحشوة آيس كريم اللوز



المقادير:

كـيكة شوكولاتة داكنة إسفنجية.

لتر من آيس كريم اللوز.

طريقة التحضير:

يـبطن قالب مستطيل خاص بالكـيك بالبلاستيك ويراعى أن يتدلى البلاستيك من كلّ الأطراف حتى يسهل قلب الحلوى منه. في قاع القالب توضع شريحة سميكة من كـيكة الشوكولاتة الداكنة الإسفنجية عند التقديم، ويوضع آيس كريم اللوز بعد إـخراجه من الفريزر بخمس دقائق فقط، ثمّ توضع شريحة من الكـيكة فوقه تغلف الحلوى من كلّ الأطراف بالبلاستيك مع الضغط عليها برفق، يوضع القالب في الفريزر وعند التقديم ينزع البلاستيك وتقلب كـيكة الشوكولاتة بالآيس كريم بنكهة اللوز.