كيكة الشوكولاتة الداكنة بحشوة أيس كريم اللوز



المقادير:

كيكة شوكولاتة داكنة إسفنجية.

لتر من آيس كريم اللوز.

طريقة التحضير:

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