

كيسة الشوكولاتة الداكنة بحشوة آيس كريم اللوز



المقادير:

كيسة شوكولاتة داكنة إسفنجية.

لتر من آيس كريم اللوز.

طريقة التحضير:

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