

طريقة تحضير كيكة الأيس كريم

ومن منا لا يحب كل ما هو متعلق بالحلويات؟ وما رأيكم إذا كانت هذه الحلوى مدموجة مع الأيس كريم خاصةً خلال فصل الصيف الحار؟ لذا اليكم من موقع "إلا" طريقة لتحضير كيكة الأيس الكريم الشهية ، هذا الإبتكار الجديد الذي يمكن أن تتناوله مع أصدقائك :

المكونات :

1. ربع كوب زيت
2. كوب من الماء
3. بيضتان
4. علبة آيس كريم تكون طعمها بنكهة الفانيللا
5. علبة خليط كيك بيتي كروكر
6. حبيبات شوكولا صغيرة تزيد حسب الرغبة

مراحل التحضير :

1. يوضع أولاً الخليط المكون من كيك بيتي كروكر ، البيض ، الماء والزيت في وعاءٍ كبيرٍ ، حيث تخلط جميع المكونات جيداً للحصول على عجينة كيك متجانسة .
2. ثانياً ، نقوم بدهن القلب المراد وضع الكيك فيه بقليل من الزيت لمنع الالتصاق ، بعدها يوزع الخليط بطريقة متوازنة على كل القالب .
3. ثالثاً ، يوضع هذا القلب في الفرن ويكون هذا الأخير محمى على حرارة ١٨٠ درجة مئوية ، ويترك حتى ينضج الكيك كلياً ، أي حين يتنفخ كله .
4. عند النضوج ، قوموا بسحبه من الفرن، وانتظروا قليلاً حتى يبرد. عندما يبرد، قطعوه إلى قسمين متساويين، حتى تضعوا قسماً واحداً منه تكون الطبقة الأولى في الإجمال ، في قالب كيك ثانٍ .
5. قوموا بتوزيع قسماً من الآيس كريم فوق الطبقة الأولى من الكيك، ضعوا فوقها الطبقة الثانية المتبقية من الكيك، ثم وزعوا ما تبقى من الآيس كريم على الوجه .
6. وفي الأخير، يمكنكم توزيع بعضاً من حبيبات الشوكولا على الوجه حسب رغبتكم ، ثم قوموا بإدخال القالب إلى الثلاجة واتركوه لحوالي أربعة ساعات على الأقل قبل أن تباشروا على

قصه وتقديمه .

يجدر الإشارة إلى أنه يمكنكم إختيار طعم الأيس كريم الذي تريدونه ،
ليس بالضرورة أن يكون فانيللا، كما ويمكنكم أن تمزجوا عدة أطعمة مع
بعض. ولكل محبي الفواكه، يمكنكم إضافة قطع من الفريز مثلاً فوق
الطبقة الأولى من الكيك، أو الموز مثلاً . ما رأيكم؟