

كيك الشوكولا بالكراamil

المكوّنات:

1 كعكة الشوكولاته، جاهزة للخبز

450 غرام من صلصة الكراميل

400 غرام من الحليب المحلّى المكثف

1 ونصف كوب من كريمة الخفق الثقيلة

1/4 كوب من مسحوق السكر

3-4 حلوى مصنوعة من الطوفي والشوكولا بالحليب

طريقة التحضير:

اخبز الكيك بالشوكولا وفقاً للتعليمات.

اتركها لتبرد لمدة 5 دقائق، ثم اصنع ثقباً فيها باستخدام الشوكة أو طرف ملعقة من الخشب.

صب فوراً صلصة الكراميل على الكعكة. ثم صب الحليب المكثف المحلى.

دع الكعكة تبرد بالكامل.

في هذا الوقت، أضف كريم الخفق إلى وعاء خلط واخفقها حتى تصبح لينة.

أضف السكر المسحوق واخلط المزيج مرة أخرى، ثم أضفه فوق الكعكة بشكل سلس.

أضف قطع الحلوى فوقها، وضعها في البرّاد لمدة يوم قبل ان تقدمها.