



Cokelat Strawberry Ice Cake

Bilik » Dapur | Ahad, 21 Februari 2010 19:00

Penulis : Eva Mislia

Bahan

- # 5 butir telur.
- # 150 gram gula pasir.
- # 140 gram tepung terigu.
- # 20 gram cokelat bubuk.
- # 1/2 sdt baking powder.
- # 100 gram margarin, lelehkan.
- # 1 liter es krim rasa stroberi.

Cara Membuat

Panaskan oven dengan temperatur 175 derajat Celcius. Siapkan loyang bulat ukuran 20 cm, olesi dengan margarin, dan taburi dengan tepung terigu. Siapkan loyang bongkar pasang ukuran 20 cm, sisihkan.

Cake : Kocok telur bersama gula hingga mengembang dan lembut, masukkan tepung terigu, baking powder, dan cokelat bubuk, aduk rata. Tambahkan margarin yang telah dilelehkan, aduk rata. Tuangkan ke dalam loyang dan panggang selama 30 menit. Setelah matang, angkat dan dinginkan.

Siapkan loyang bongkar pasang dan lapiasi bagian dalam dengan aluminiumfoil.

Potong cake mendatar menjadi 3 bagian, ambil bagian terbawah dan taruh dalam loyang. Tuangkan setengah bagian es krim, tutup dengan potongan kue kedua. Tuangkan sisa es krim, dan tutup dengan potongan kue ketiga. Rapatkan dan tutup dengan aluminiumfoil. Simpan dalam freezer sedikitnya 3 jam.

Sajikan sebagai hidangan penutup.

Porsi : Untuk 12 potong.