



Ice Cream Cake



superadmin

Ice Cream Cake istimewa ini memadukan kelembutan chocolate cake dan segarnya es krim dalam satu hidangan. Penggunaan minyak pada adonan cake membuatnya tetap empuk (fudgy) dan tidak keras walau disajikan dalam keadaan beku. Ditambah dengan sensasi renyah dari remahan biskuit cokelat di lapisan es krimnya, kue mewah ini sangat cocok untuk merayakan momen ulang tahun atau hari spesial bersama keluarga.

Bahan-Bahan

 8-9 Porsi

Bahan

- 1 kg - ice cream vanilla
- 24-26 pcs - chocolate chips cookies

Bahan chocolate cake

- 135 gr - tepung terigu protein sedang
- 135 gr - gula pasir
- 45 gr - bubuk cokelat
- $\frac{3}{4}$ sdt - baking powder
- $\frac{1}{2}$ sdt - baking soda
- $\frac{1}{2}$ sdt - garam
- 1 butir - telur
- 170 gr - susu
- $\frac{1}{2}$ sdm - cuka
- 65 ml - kopi panas / air panas
- 60 gr - minyak
- 1 sdt - ekstrak vanilla

Bahan pelapis

- 500 gr - whipping cream
- 150 gr - gula halus
- 50 gr - bubuk cokelat

Langkah-Langkah

1. Campurkan susu dengan cuka, aduk rata lalu pindahkan ke dalam mangkuk
2. Masukkan telur, minyak, coffee, ekstrak vanilla, bubuk cokelat, gula pasir, baking soda, baking powder, garam, dan tepung terigu kocok dengan mixer hingga menyatu
3. Tuang ke dalam loyang yang sudah dialasi baking paper, panggang di suhu 175-180 derajat selama 40-45 menit
4. Setelah dingin keluarkan cake dari cetakan lalu masukkan ke dalam freezer
5. Potong bagian atas cake yang berlebih, sisihkan untuk hiasan
6. Siapkan loyang dan baking paper, bentuk pita lalu alasi dasar dan pinggiran loyang dengan baking paper
7. Masukkan cookies ke dalam plastik lalu hancurkan dengan rolling pin, pindahkan ke dalam mangkuk
8. Masukkan ice cream vanilla, aduk rata lalu tuang ke dalam loyang, ratakan dan masukkan ke dalam freezer
9. Untuk lapisan kocok whipping cream, gula halus dan cokelat bubuk
10. Susun cake lalu oles whipping cream, ratakan kemudian simpan ice cream di atas cake, tutup dengan lapisan whipping cream, hias sesuai selera
11. Beri taburan cookies dan sisa cake yang telah dihancurkan
12. Ice cream cake siap dihidangkan

<https://www.lamama.co.id/recipe/detail/168-ice-cream-cake>