

06-冷藏蛋糕

- Striped Ice-Cream Cake 條紋冰淇淋蛋糕
- Chocolate-Peanut Butter Icebox Cake 巧克力-花生醬冷藏蛋糕
- Mint Chocolate-Chip Cake 薄荷巧克力脆片蛋糕
- Chocolate-Chestnut Mousse Cake 巧克力栗子慕斯蛋糕
- Chocolate, Banana, and Graham Cracker Icebox Cake
巧克力、香蕉、餅乾冷藏蛋糕
- Lemon-Blackberry Semifreddo Roll 檸檬黑莓半乳糖卷
- Chocolate Baked Alaskas 阿拉斯加烤巧克力蛋糕
- Raspberry Ice-Cream Cake 樹莓霜淇淋蛋糕
- Chocolate-Chip-Cookie Icebox Cake 巧克力餅乾冷藏蛋糕
- Chocolate-Berry Ice-Cream Cake 巧克力漿果冰淇淋蛋糕
- Frozen Espresso Cheesecake 冷凍濃縮芝士蛋糕
- Chocolate-Hazelnut Ice-Cream Cake 巧克力榛子冰淇淋蛋糕
- Gingerbread Icebox Cake 薑餅冷藏盒蛋糕

懷舊的冷藏蛋糕。最著名的版本是由巧克力蛋糕乾和奶油做成的；把它們分層放在一起，冷藏一夜，它們融合成一個引人注目的條紋蛋糕。在這裡，你會發現這種技術的一些變化，以及明亮的彩虹冰淇淋蛋糕和其他很酷的創作。



■條紋冰淇淋蛋糕



有些甜點甚至在你吃第一口之前就讓你微笑。這款令人愉悅的蛋糕以色彩鮮豔的冰糕、香草霜淇淋、藍莓果醬和天使食品蛋糕為特色。請隨意使用不同口味的霜淇淋或果醬，而不是這裡所建議的。

準備 3 至 6 人份天使蛋糕

12 個大蛋白，室溫

½ 茶匙酒石膏

1¼ 杯超細糖

1 杯萬能麵粉

一小撮鹽

植物油烹飪噴霧

** 1 杯細糖 約為 120g；1 杯麵粉 約為 240g；1 湯匙(1 大匙) 約為 12g；

1 茶匙(1 小匙) 約為 3g；1 撮 約為 0.5g

可配置不同口味

1 杯藍莓果醬

1000cc 香草冰淇淋

1000cc 覆盆子冰淇淋

500cc 桃子冰淇淋

1. 製作天使蛋糕：烤箱預熱至 180 度° C。在一張 13×17 吋的鑲邊烤盤上塗上烹飪噴霧，用蛋糕紙排成一行，並在蛋糕紙上塗上噴霧。用電動攪拌器中速攪拌蛋白和酒石奶油，直到形成軟峰。他卑微地加了一句¾ 杯型超細糖；攪拌約 3 分鐘，直到形成堅硬、光滑的波峰。
2. 剩餘的 ift½ 杯中超細糖、麵粉、鹽和蛋清的混合物；輕輕折疊，直到剛剛結合，小心不要洩氣的白色。把麵糊均勻地塗在準備好的烤盤上。烤至金黃色並凝固，大約 20 分鐘。將片材轉移到金屬絲架上，使其完全冷卻(蛋糕應該很容易從兩邊拉開)把蛋糕從床單上滑出來，右邊朝上；橫切成兩半形成兩個 8½ -13 吋的碎片。小心地從蛋糕上取下蛋糕紙(蛋糕可以在室溫下儲存，用塑膠包裝，最多 2 天。)。組裝霜淇淋蛋糕：在一個 9×13 吋的烤盤上用塑膠包裝。把半烤的天使蛋糕放在盤子底部。把果醬撒在上面。用微波爐加熱冰淇淋使其變軟，約 20 秒(或在室溫下放置 10 分鐘)，然後轉移到碗中，用電動攪拌器中速攪拌，直至光滑、可攤鋪，約 30 秒。我們在果醬上塗上霜淇淋。冷凍至凝固，約 1 小時。
4. S 經常像上面一樣把覆盆子冰糕打勻，然後鋪在霜淇淋層上。冷凍至凝固，約 1 小時。
5. 常將桃子雪糕如上所述打至光滑，然後鋪在漿果層上；在上面放上剩餘的天使蛋糕。塑膠包裝；冷凍過夜(或最多 1 周)。
6. 上桌時，把蛋糕上面的塑膠去掉，然後把蛋糕翻到刨花板上。剝下保鮮膜，修剪蛋糕的邊緣。切成細長的薄片，然後橫切成正方形，在薄片之間擦刀。



水果冰糕

■巧克力-花生醬冰蛋糕



我們把原來的巧克力蛋糕乾冷藏蛋糕，並把它的一面-字面上。晶圓蛋糕通常在它們之間排列著鮮奶油，形成一個圓木形狀。在這裡，六層扁平的蛋糕形成了一個更傳統的蛋糕形狀，蛋糕乾的圓形邊緣給人一種美麗的花瓣般的效果。我們還在餡料中加入了花生醬，與巧克力形成甜鹹對比。如果你以前從來沒有做過這樣的蛋糕，你會驚訝地發現當蛋糕乾和奶油混合在一起時會變得多麼柔軟和可切片。製作經典版本，如目錄所示，省略花生醬；你也可以用四分之一

茶匙的薄荷提取物來調味純生奶油。

8 人份材料

2 杯濃奶油，冷藏

$\frac{1}{3}$ 杯糖

$\frac{1}{3}$ 1 杯光滑的天然風格花生醬（非無鹽）盒（9 盎司）巧克力蛋糕乾

1. 用中速電動攪拌機攪拌 1 次 $\frac{1}{2}$ 杯子裡加入糖，直到形成軟峰。在另一個碗裡，攪拌花生醬直到軟滑；把剩下的打進去 $\frac{1}{2}$ 把奶油倒在杯子裡，直到清淡蓬鬆。把花生醬混合在攪打奶油中直到混合。
2. 在 7 塊蛋糕乾的底部加入少量的奶油混合物；把 6 塊蛋糕乾放在盤子裡，中間放一塊蛋糕乾。小心地攤開 $\frac{2}{3}$ 把奶油混合物倒在蛋糕乾上，留一點邊緣。再吃 5 層（錯開蛋糕乾層），最後是奶油。把 3 塊蛋糕乾切成兩半；用半塊蛋糕乾裝飾蛋糕的頂部。
3. 冷藏至少 8 小時（或過夜）。上桌時，用鋸齒刀切成楔形。



分層薄蛋糕和奶油

■薄荷巧克力蛋糕



從

美味的霜淇淋開始，加入巧克力蛋糕。什麼叫不愛？這個蛋糕裡的霜淇淋既是餡料又是糖霜。準備對比條紋，綠色和白色薄荷巧克力片霜淇淋交替層，如圖所示。當你準備好上桌時，把蛋糕放在冰箱裡放 30 分鐘；用一把鋒利的刀在熱水下沖幾秒鐘，擦乾刀，切蛋糕。重複上述步驟，在切口之間清洗刀。

8 人份材料

$\frac{3}{4}$ 杯 (1 $\frac{1}{2}$ 棒) 未加鹽的黃奶油，融化的，平底鍋多加點，杯子多用麵粉，平底鍋多加點

1 $\frac{1}{2}$ 杯糖

$\frac{3}{4}$ 杯無糖可哥粉

$\frac{1}{2}$ 茶匙鹽

1 $\frac{1}{2}$ 茶匙發酵粉

$\frac{3}{4}$ 茶匙小蘇打

** 1 杯麵粉 約為 120g；1 杯牛奶或奶油 約為 240g；1 湯匙(1 大匙) 約為 12g；1 茶匙(1 小匙) 約為 3g；1 盎司 約為 28.5g；1 磅 約為 454g=0.45 公斤；1 撮 約為 0.5g

一個大雞蛋加一個大蛋白，室溫下一茶匙香草精 $\frac{1}{3}$ 杯濃熱咖啡

可選配不同口味

4 杯白薄荷巧克力片冰淇淋

4 杯綠薄荷巧克力片冰淇淋

1. 做蛋糕：烤箱預熱到 160 度° C。在兩個 8 吋見方的烤盤上塗黃奶油；用蛋糕紙和黃奶油蛋糕紙排成一行。撒上麵粉，去掉多餘的。用低速電動攪拌器，攪拌除熱咖啡外的所有原料，直到混合，大約 1 分鐘。少加咖啡；攪拌至光滑，約 1 分鐘。把麵糊轉移到準備好的盤子裡；用抹刀抹平頂部。烘烤 25 到 30 分鐘，直到蛋糕測試儀出來乾淨。把平底鍋轉移到金屬架上，使其完全冷卻。
2. 把霜淇淋蛋糕一層一層地裝到 6 吋見方的蛋糕上，把每層蛋糕水平地分成兩半，一共 4 層。在盤子上放一層蛋糕。用微波爐加熱白色冰淇淋使其變軟，約 20 秒（或在室溫下放置 10 分鐘），然後轉移到碗中，用電動攪拌器以中速攪拌至光滑、可攤鋪，約 30 秒。用抹刀，在蛋糕上均勻地塗上 2 杯白色霜淇淋。在霜淇淋上再放一層蛋糕。把蛋糕冷凍 20 分鐘（把白色的霜淇淋倒進冰箱。通常是綠色的霜淇淋，如上所述，並打至光滑和蔓延。在蛋糕上均勻地塗上兩杯綠色霜淇淋。把第三層蛋糕放在上面。再把蛋糕放進冰箱冷凍 20 分鐘（把綠色的霜淇淋倒進冰箱。把剩下的 2 杯白色霜淇淋鋪在蛋糕層上；把第四層蛋糕放在上面。冷凍並冷卻至凝固，約 1 小時。
5. 用長鋸齒刀修剪 $\frac{1}{4}$ 離蛋糕四周一吋，使它們均勻。用抹刀快速將剩下的 2 杯綠色霜淇淋鋪在蛋糕的頂部和兩側。把蛋糕倒進冰箱；冷凍至完全硬化，至少 2 小時（或過夜）。切成片，在片間擦刀。

■巧克力栗子慕斯蛋糕



栗子是一個豪華的觸摸，使這成為一個做任何慶祝提前甜點。在明火上烤栗子的主意聽起來很可愛，但買已經烤好去皮的栗子要容易得多。

8 人份材料

菜籽油或紅花油

1 罐 (7.4 盎司約 210g) 去皮烤栗子

3 個大蛋黃

1 湯匙玉米澱粉

¼ 杯子加 1 湯匙淡紅糖

1 杯全脂牛奶

一撮粗鹽

1 茶匙香草精

12 湯匙無鹽黃奶油，室溫盎司苦樂參半巧克力（最好是 61% 的可哥），融化並稍微冷卻，再加上更多的卷髮

1½ 杯濃奶油，冷藏

24 塊巧克力蛋糕乾（每盒 9 盎司）

** 1 杯麵粉 約為 120g；1 杯牛奶或奶油 約為 240g；1 湯匙(1 大匙) 約為 12g；1 茶匙(1 小匙) 約為 3g；1 盎司 約為 28.5g；1 磅 約為 454g=0.45 公斤；1 撮 約為 0.5g

1. 在一個 8 吋的圓形蛋糕盤上輕輕塗上一層油，然後用塑膠線連接，留下一個 4 吋的突出部分。在食品加工機裡把栗子碾碎。
2. 把蛋黃、玉米澱粉和 2 湯匙糖放在一個中等耐熱的碗裡嘶嘶作響。H 吃栗子，牛奶，剩下的 3 湯匙紅糖，鹽放在中高的平底鍋裡，不時攪拌，直到邊緣形成氣泡。在蛋黃混合物中加入熱栗子混合物，不斷攪拌。返回 pan；用中慢火煮，不斷攪拌，直到變稠，大約 2 分鐘。
3. 轉移到攪拌碗中。香草和黃奶油。用電動攪拌器中速攪拌至冷卻，約 5 分鐘。把一半的栗子拌成融化的巧克力。
4. 在另一個碗裡，攪拌 1¼ 杯奶油中速直到軟峰形成。把一半的生奶油拌成純栗子的混合物，另一半拌成巧克力栗子的混合物。
5. 把栗子慕斯倒入準備好的鍋裡。在上面放 12 塊巧克力片，以圓形的方式工作。最後加上巧克力栗子慕斯和剩下的 12 塊巧克力薄蛋糕。用舊塑膠蓋住蛋糕。冷藏一夜。
6. 上桌時，把蛋糕上面的塑膠去掉。倒在盤子裡；剝下塑膠薄膜。剩餘重量 ¼ 杯狀奶油，直到軟峰形成；鋪在蛋糕上。巧克力卷髮。

■巧克力、香蕉和餅乾冷藏蛋糕



孩子們和大人們都會為這個冰盒子蛋糕發瘋的。它喚起了另外兩種受人喜愛的美食：老式香蕉布丁和巧克力覆蓋的香蕉，但它本身就有一種頑皮的個性。使用鋸齒刀修剪格雷厄姆蛋糕乾，以適合您的條塊蛋糕鍋。

準備 10 人份蛋糕材料

菜籽油或紅花油

15 盎司牛奶巧克力，切碎

5 個大蛋黃

一小撮鹽

3 杯濃奶油

20 片全麥蛋糕乾（10 盎司）

4 或 5 根熟香蕉，切成很薄的縱向鮮奶油，供食用

** 1 杯麵粉 約為 120g；1 杯牛奶或奶油 約為 240g；1 湯匙(1 大匙) 約為 12g；1 茶匙(1 小匙) 約為 3g；1 盎司 約為 28.5g；1 磅 約為 454g=0.45 公斤；1 撮 約為 0.5g

1. 在一個 9×5 吋的條塊蛋糕盤上輕輕地塗上一層油，然後用塑膠薄膜包好，兩邊都留有懸垂物。把巧克力放在耐熱的碗裡。把蛋黃和鹽放在另一個耐熱的碗裡混合。
2. 把奶油放在中火鍋裡慢慢燉。把奶油和蛋黃一起倒入碗中，不停地攪拌；把混合物放回平底鍋裡。用小火加熱，不斷攪拌，直到混合物足夠厚，足以覆蓋木勺背面，大約 8 分鐘（不要煮沸）。立即用細篩子濾入盛有巧克力的碗中；攪拌直到巧克力融化，混合物變得光滑。冷凍劑，不時攪拌，直到足夠厚的蔓延，約 4 小時。
3. 在準備好的平底鍋底部均勻地塗上 1 杯巧克力混合物，再塗上一層 4 塊全麥蛋糕乾，修剪整齊。鋪蓋 1/2 把巧克力放在上面；蓋上一些香蕉片。小心地攤開 1/2 把巧克力倒在香蕉上；上面放一層 4 個切好的全麥蛋糕乾。再吃剩下的巧克力、香蕉和全麥蛋糕乾（香蕉和蛋糕乾交替），直到你到達鍋的頂部；最後是全麥蛋糕乾。用舊塑膠蓋住蛋糕。冷藏過夜（或最多 2 天）。
4. 上桌時，把蛋糕上面的塑膠去掉；取出放在盤子裡。剝下塑膠薄膜。S 用抹刀在蛋糕上塗上鮮奶油。切成片，在片間擦刀。

■檸檬黑莓半乳糖卷



在這裡，一個簡單的海綿蛋糕是圍繞著一個冷凍慕斯稱為 semifreddo（在義大利語中，字面意思是“半冷”）。檸檬和黑莓給了它明亮的味道和顏色。

準備材料

$\frac{2}{3}$ 杯篩過的蛋糕粉（不能自升），加更多的鹽為平底鍋一撮

3 個大雞蛋加 2 個大蛋黃

$\frac{3}{4}$ 杯砂糖

$\frac{1}{4}$ 杯子 ($\frac{1}{2}$ (棒) 無鹽黃奶油、融化和冷卻的糖果糖，用於裝飾

$\frac{1}{4}$ 杯水

$\frac{1}{4}$ 杯檸檬酒（義大利檸檬利口酒）

檸檬黑莓，稍硬的黑莓，用於植物油烹飪噴霧

** 1 杯麵粉 約為 120g；1 杯牛奶或奶油 約為 240g；1 湯匙(1 大匙) 約為 12g；1 茶匙(1 小匙) 約為 3g；1 盎司 約為 28.5g；1 磅 約為 454g=0.45 公斤；1 撮 約為 0.5g

1. 烤箱預熱到 230 度° C。在 12×17 吋的鑲邊烤盤上塗上烹飪噴霧。蛋糕紙線；塗上烹飪噴霧。撒上麵粉，去掉多餘的。在碗裡盛麵粉和鹽。
2. 把全蛋、蛋黃和蛋黃混合在一起 $\frac{1}{2}$ 把砂糖放在一個大的耐熱碗裡，放在（而不是放在）一鍋沸水裡；攪拌直到糖溶解，混合物摸起來很熱。把碗從火裡取出。用中高速電動攪拌器攪拌 2 分鐘。提高速度。再攪拌 4 分鐘，直到混合物變白變厚，表面有絲帶。
3. 把麵粉混合物放在雞蛋混合物上。用一把靈活的大抹刀，小心地折入雞蛋混合物。當幾乎完全混合時，把融化的黃奶油倒在碗的一邊；輕輕折疊，使其完全融合。
4. 用大刮刀，將麵糊均勻地鋪在薄片上。烤至金黃有彈性，約 6 分鐘。用小刀在床單的兩邊磨；翻轉到金屬架上。取出蛋糕紙。把蛋糕轉移到塗有糖果的抹布上；卷起，從短端開始。我完全冷靜下來。
5. 將剩下的 $\frac{1}{4}$ 用中高火將砂糖和水倒入小平底鍋中，經常攪拌，直到糖溶解。燒開。讓簡單的糖漿完全冷卻。
6. 把檸檬汁和簡單的糖漿放在一個小碗裡。展開蛋糕，取出毛巾，放在蛋糕紙上，放在有邊框的烤盤背面。刷上檸檬糖漿。用塞米弗雷多鋪蓋，在短邊留下 2 吋的邊框和 $\frac{1}{2}$ -長邊上的吋邊框。冷凍到塞米弗雷多變硬，大約 25 分鐘。
7. 在短邊的蛋糕上塗上塞米弗雷多，用蛋糕紙把蛋糕卷起來。把卷好的蛋糕轉移到盤子裡，面朝下；冷凍至塞米弗雷多變硬，至少 3 小時或最多一晚。在室溫下靜置 30 分鐘左右。上桌前先加糖，然後切成片，在片間擦刀，上桌時加黑莓。



■阿拉斯加巧克力蛋糕



在烤箱裡是不可能的？——但是上面有一層蛋白酥皮可以隔離它們，這樣冰淇淋就不會融化。酥皮像烤棉花糖一樣金黃酥脆（你可以用廚房的手電筒把它烤成褐色）。這些迷你版是一個旋轉的經典甜點，據說是在紐約餐廳命名在1860年的紀念阿拉斯加購買。

6 人份蛋糕材料

蛋糕材料層

- 2 杯糖
- 1½ 杯多功能麵粉
- 1 杯無糖荷蘭可哥粉
- 2 茶匙發酵粉
- 2 茶匙小蘇打
- 1 茶匙鹽
- 1 杯菜籽油或紅花油
- ¾ 杯溫水（約 100°（F））
- 2 茶匙香草精
- 6 個大雞蛋，室溫，分開

裝飾用

- 6 杯巧克力霜淇淋（1500cc）
- 植物油烹飪噴霧

準備蛋白酥皮

- 12 個大蛋白，室溫
- 3 杯糖
- 一撮酒石

** 1 杯麵粉 約為 120g；1 杯牛奶或奶油 約為 240g；1 湯匙(1 大匙) 約為 12g；1 茶匙(1 小匙) 約為 3g；1 盎司 約為 28.5g；1 磅 約為 454g=0.45 公斤；1 撮 約為 0.5g

1. 把蛋糕分層：烤箱預熱到 180 度° C。用蛋糕紙鋪兩張 12×17 吋的烤盤。如果 1½ 把糖、麵粉、可哥粉、發酵粉、小蘇打和鹽倒入碗中。在另一個碗裡，混合油，溫水和香草。
2. 用中高速攪拌器攪拌蛋黃，大約 5 分鐘，直到蛋黃變白變稠。用中低檔攪拌機，將油混合物慢慢倒入蛋黃中，然後加入糖混合物。
3. 在一個乾淨的攪拌碗中，以中高速攪拌蛋白，逐漸加入剩餘的¾ 杯糖，直到形成中等硬度的峰。把三分之一的白麵粉混合到蛋糕糊裡，然後輕輕地把剩下的白麵粉折疊起來。
4. 將麵糊均勻地塗在烤盤之間；用抹刀塗抹。烘烤至蛋糕凝固，觸摸後彈回來，18 到 20 分鐘。將片材轉移到電線架上，使其完全冷卻。

5. 把烤好的拉斯卡蛋糕裝在一起：在6個10到12盎司的碗裡塗上烹飪噴霧；用塑膠包裝線，留下一個懸垂。切出6個圓形蛋糕，放進碗底（我們用的是2個） $\frac{1}{2}$ —1吋的圓蛋糕乾刀），然後放在每個碗裡。用微波爐加熱冰淇淋使其變軟，約20秒（或在室溫下放置10分鐘），然後轉移到碗中，用電動攪拌器中速攪拌，直至光滑、可攤鋪，約30秒。每個都用 $\frac{1}{3}$ 杯巧克力霜淇淋，用抹刀抹平表面。拿出6個蛋糕放在霜淇淋上面（我們用了3個蛋糕） $\frac{1}{2}$ —1吋圓形蛋糕乾切割器），然後放在霜淇淋上。冷凍至凝固，約30分鐘（把霜淇淋倒進冰箱。每一塊蛋糕都要加一塊 $\frac{1}{3}$ 杯霜淇淋，表面光滑。取出6個圓形蛋糕放進碗裡（我們用了一個4吋的圓形蛋糕乾切割器），放在霜淇淋上（這應該正好放在碗的頂部。）C用塑膠懸置在組裝好的蛋糕上，冷凍至少4小時（或最多3天）。
7. 拆模：從頂部取出塑膠薄膜，將蛋糕翻轉到烤盤上，然後剝下塑膠薄膜。做蛋白酥皮時把蛋糕冷凍起來。
8. 製作蛋白酥皮：把烤箱預熱到260度 $^{\circ}$ C。將蛋白、糖和酒石奶油放在一個耐熱的碗裡，放在（而不是放在）一鍋沸水裡，攪拌，直到糖溶解，混合物溫熱，大約2分鐘。用中高的電動攪拌器攪拌，大約10分鐘，直到蛋白酥皮變涼並形成硬峰。
9. 用抹刀在每個蛋糕上塗上一杯蛋白糖，然後把它壓成尖峰。烘烤2到3分鐘，直到蛋白酥皮變成褐色。另一種方法是，拿一個小的廚房手電筒以90度角，距離蛋白酥皮表面3到4吋，來回移動火焰，直到蛋白酥皮變成褐色和焦糖狀。立即上桌享用。



褐變蛋白酥皮

把蛋糕切成一塊烤好的阿拉斯加蛋糕有一種驚喜的成分：只有這樣蛋糕和霜淇淋的餡料才會顯露出來。這些微型版本打破了傳統，提供了兩倍劑量的巧克力（蛋糕和霜淇淋）和三層蛋糕；它們和其他霜淇淋一樣美味，特別是榛子，薄荷巧克力片，或是真正的香草。對於最經典的烤阿拉斯加，在一個蛋糕底座上放上各種霜淇淋和/或冰糕。你可以使用的口味組合沒有盡頭。我們的一些最愛包括櫻桃和開心果霜淇淋（與巧克力蛋糕搭配非常好）；香草霜淇淋與覆盆子和藍莓冰糕分層；巧克力、草莓和香草的那不勒斯混合物；椰子與芒果或是蘭姆酒葡萄乾搭配，可以做成熱帶風味。

■ 樹莓霜淇淋蛋糕



這道美味又簡單的甜點證明了保持簡單是一件非常好的事情。從一個普通的一磅蛋糕開始，在上面放一層霜淇淋（任何口味）和新鮮水果，瞧 à! 提供甜點。

準備 8 人份蛋糕材料

1 磅蛋糕，水平切成三分之 500cc 香草霜淇淋，軟化

1½ 杯新鮮覆盆子（6 盎司）糖果糖，用於裝飾

** 1 杯麵粉 約為 120g；1 杯牛奶或奶油 約為 240g；1 湯匙(1 大匙) 約為 12g；1 茶匙(1 小匙) 約為 3g；1 盎司 約為 28.5g；1 磅 約為 454g=0.45 公斤；1 撮 約為 0.5g

1. 把蛋糕的底層放在一大塊箔紙上或同等大小的條塊蛋糕盤裡。他四處走動 $\frac{2}{3}$ 杯霜淇淋在底層；把一半的樹莓撒在上面。鋪蓋 $\frac{1}{3}$ 把霜淇淋倒在漿果上；上面有第二層蛋糕。裝飾，分層 $\frac{2}{3}$ 杯霜淇淋，剩下的漿果，剩下的 $\frac{1}{3}$ 杯霜淇淋；上面有第三層蛋糕。
2. 用塑膠包住蛋糕，冷凍至少 4 小時（或一整夜），在食用前 30 分鐘將蛋糕從冰箱中取出；撒上糖果店的糖。

■巧克力餅乾冷藏蛋糕



想要一個有保證的人群取悅？用幾十塊大家都喜歡的蛋糕乾做一個蛋糕。雖然巧克力薄蛋糕是冰箱蛋糕最常見的基礎，但它們不是唯一的選擇。事實上，任何蛋糕乾都可以，只要好吃又脆。這些巧克力蛋糕乾是用鮮奶油和馬斯卡彭乳酪混合而成的。

10 到 12 人份蛋糕

準備蛋糕及餅乾

2¼ 杯多功能麵粉

1 茶匙小蘇打

1¼ 茶匙鹽

1½ 杯 (2 支) 無鹽黃奶油，室溫杯裝淡紅糖

¾ 杯砂糖

2 大雞蛋

2 茶匙香草精

12 盎司半甜巧克力片或大塊 (2 杯) 作為奶油

4 杯濃奶油，冰鎮

8 盎司馬斯卡彭乳酪

2 湯匙砂糖

1 湯匙威士卡 (可選) 巧克力卷髮，用於裝飾

** 1 杯麵粉 約為 120g；1 杯牛奶或奶油 約為 240g；1 湯匙 (1 大匙) 約為 12g；1 茶匙 (1 小匙) 約為 3g；1 盎司 約為 28.5g；1 磅 約為 454g=0.45 公斤；1 撮 約為 0.5g

1. 製作蛋糕乾：把烤箱預熱到 180 度° C。用蛋糕紙鋪兩張大烤盤。把麵粉、小蘇打和鹽倒進碗裡。用電動攪拌器中高速攪拌黃奶油和兩種糖，大約 3 分鐘，直到面色蒼白蓬鬆。把速度降到最低。一個雞蛋，一次一個，每次攪拌直到混合，然後根據需要刮掉碗的兩側。將麵粉分成三批，然後加入香草精。放在巧克力片裡。
2. 使用 1¼ -1 吋霜淇淋勺 (或一湯匙)，將麵團舀到準備好的烤板上，間隔 2 吋。烘烤 14 到 16 分鐘，直到邊緣呈金棕色，中心固定。將片材轉移到電線架上冷卻 5 分鐘。把蛋糕乾轉移到架子上完全冷卻。
3. 製作奶油：用電動攪拌器中速攪拌，將 3 杯奶油和馬士卡彭放入冰過的碗中攪拌至軟峰形成。dd 砂糖和威士卡 (如果使用)。在中高速上嘶嘶作響，直到形成中等硬度的峰值。冷凍直至可以使用。
4. 在 11 塊蛋糕乾的底部加入少量的奶油混合物；把 9 塊蛋糕乾放在盤子裡，中間放兩塊蛋糕乾。小心地將 1 杯奶油混合物均勻地塗抹在蛋糕乾上，留下輕微的邊緣。再吃 7 層 (驚人的蛋糕乾)，最後是蛋糕乾 (你會有一些蛋糕乾剩下)。冷藏，用塑膠薄膜輕輕覆蓋，過夜。
5. 上桌時，將剩下的 1 杯奶油攪打至軟峰形成，鋪在蛋糕上。帶卷髮的學究。用鋸齒刀切成楔形。

■巧克力漿果冰淇淋蛋糕



這裡有一個很酷的竅門：烤一個巧克力蛋糕，放在同一個平底鍋裡，上面放一層霜淇淋。用蛋糕紙做的項圈可以讓你做出更高的蛋糕。對於乾淨的切片，在兩次切割之間用熱水沖洗你的刀。

準備材料

¼ 杯無糖可哥粉
½ 杯面
½ 杯糖
½ 茶匙小蘇打
¼ 茶匙發酵粉
¼ 茶匙粗鹽
1 個大蛋黃
¼ 杯酪乳
¼ 杯溫水
1 湯匙菜籽油或紅花油
½ 茶匙香草精
1 杯新鮮或解凍的黑莓 500cc 香草霜淇淋
500cc 覆盆子冰糕
植物油烹飪噴霧

** 1 杯麵粉 約為 120g；1 杯牛奶或奶油 約為 240g；1 湯匙(1 大匙) 約為 12g；1 茶匙(1 小匙) 約為 3g；1 盎司 約為 28.5g；1 磅 約為 454g=0.45 公斤；1 撮 約為 0.5g

1. 烤箱預熱到 180 度° C。在一個 8 吋的彈簧平底鍋上輕輕塗上烹飪噴霧。在一個大碗裡，把可哥粉、麵粉、糖、小蘇打、發酵粉和鹽攪拌在一起。在蛋黃、酪乳、溫水、油和香草中嘶嘶作響。把麵糊倒進準備好的平底鍋裡，烤 15 分鐘，直到蛋糕從一邊拉出來，蛋糕測試儀出來時乾淨。將平底鍋轉移到金屬絲架上完全冷卻，1½ 小時。
2. 切 1 或 2 條蛋糕紙，比平底鍋高 1 吋；放在蛋糕的兩邊和鍋裡面，必要時重疊，形成一個領子（蛋糕紙應該緊貼在蛋糕的整個圓周上）。
3. 在一個中等大小的碗裡，用叉子輕輕搗碎黑莓。微波霜淇淋變軟，約 20 秒（或在室溫下放置 10 分鐘），然後轉移到碗中，用電動攪拌器中速攪拌，直至光滑、可攤鋪，約 30 秒。在漿果裡。用小抹刀或柔性抹刀，在冷卻後的蛋糕上均勻地塗上一層霜淇淋混合物。冷凍至冰淇淋變硬，大約 2 小時。
4. S 經常像上面那樣把冰糕打勻，然後均勻地鋪在霜淇淋層上；冷凍至凝固，1 小時（或最多 1 周，覆蓋）。

上桌時，把蛋糕拆開，去掉蛋糕紙。

■ 冷凍濃縮芝士蛋糕



拿提拉米斯的一些成分來說——濃縮咖啡、巧克力和馬斯卡彭，然後把它們做成冷凍芝士蛋糕。義大利牛軋糖（torrone）的金塊使這道甜點更加美味。用食品加工機研磨蛋糕乾。

準備 10 人份蛋糕材料

1½ 杯細磨巧克力蛋糕乾（8 盎司；大約 35 湯匙未加鹽黃奶油，融化

½ 杯子加 2 湯匙糖

4 個大蛋黃

4½ 茶匙優質即溶濃縮咖啡粉（如 Medaglia d'Oro）一撮鹽

1½ 磅馬斯卡彭乳酪，室溫茶匙香草精

12½ 盎司硬托龍（義大利牛軋糖），切成 ¼ -吋杯重奶油，冷菜籽油或紅花油

** 1 杯麵粉 約為 120g；1 杯牛奶或奶油 約為 240g；1 湯匙(1 大匙) 約為 12g；1 茶匙(1 小匙) 約為 3g；1 盎司 約為 28.5g；1 磅 約為 454g=0.45 公斤；1 撮 約為 0.5g

1. 把蛋糕乾屑、融化的黃奶油和 3 湯匙糖放在一個中等大小的碗裡。
2. 在一個耐熱的碗裡，混合蛋黃，¼ 杯糖，濃咖啡和鹽。把碗放在（而不是放在）一鍋沸水裡；攪拌至濃稠，約 2 分鐘。用中速電動攪拌器攪拌 2 分鐘。用手蘸馬斯卡彭和香草直至光滑。在托羅內。
3. 在另一個碗裡，以中等速度攪拌奶油和剩下的 3 湯匙糖，直到形成軟峰。加入馬沙卡彭混合物直至混合。冷凍直至可以使用。
4. 在一個 10×5 吋的條塊蛋糕盤上輕輕塗上一層油，用塑膠包裝紙和蛋糕紙包好，兩邊留一個突出部分。將三分之一的馬斯卡朋混合物倒入有襯裡的鍋中；用抹刀抹平。加入一半的混合粉；把條塊蛋糕屑壓在一起。再制第二層馬斯卡朋混合物和條塊蛋糕屑。與剩餘的馬沙卡彭混合物混合。我不喜歡把蛋糕紙和塑膠袋疊起來。冷凍至少 3 小時（或最多 3 天）。
5. 上桌時，讓蛋糕在室溫下靜置 10 分鐘。把條塊蛋糕放在大鍋裡；把自來水倒進鍋裡，到條塊蛋糕盤兩邊的四分之三處。等 10 秒鐘。拿著蛋糕紙，拿出蛋糕。卸下盤子；剝下蛋糕紙和塑膠。切成片，在片間擦刀。



平底鍋分層

■巧克力榛子冰淇淋蛋糕



有時候越多越好。這種奢侈的甜點什麼都有：冰淇淋、堅果、蓬鬆的棉花糖，還有足夠讓人滿意的蛋糕。

10 到 12 人份蛋糕蛋糕材料

平底鍋用無鹽黃奶油

$\frac{2}{3}$ 杯面多用麵粉，加杯糖多為平底鍋

$\frac{1}{2}$ 杯無糖可哥粉

1 茶匙發酵粉

1 茶匙小蘇打

- ½ 茶匙粗鹽
- ½ 杯菜籽油或紅花油
- ⅓ 杯溫水
- 1 茶匙香草精
- 3 個大雞蛋，室溫，分開

準備棉花糖的漩渦

- 4 個大蛋白，室溫
- 1 杯糖
- ¼ 茶匙酒石膏
- 1 茶匙香草精

裝飾用

3500cc 巧克力冰淇淋（6 杯），軟化杯切碎烤榛子皮

** 1 杯麵粉 約為 120g；1 杯牛奶或奶油 約為 240g；1 湯匙(1 大匙) 約為 12g；1 茶匙(1 小匙) 約為 3g；1 盎司 約為 28.5g；1 磅 約為 454g=0.45 公斤；1 撮 約為 0.5g

1. 做蛋糕：烤箱預熱到 180 度° C。在兩個 10 吋的彈簧平底鍋（或一個 10 吋的彈簧平底鍋和一個 10 吋的圓蛋糕平底鍋）上塗黃奶油；線與蛋糕紙輪，黃奶油蛋糕紙。撒上麵粉，去掉多餘的。一起嘶嘶⅓把糖、麵粉、可哥粉、發酵粉、小蘇打和鹽倒進碗裡。在另一個碗裡混合油、水和香草。
2. 用中高速電動攪拌器，將蛋黃打至粘稠，約 5 分鐘。逐漸加入油混合物，攪拌至混合。在麵粉混合物中慢慢攪拌直到混合。
3. 在一個乾淨的攪拌碗裡，用中高速攪拌蛋白直到起泡。按比例添加剩餘⅓杯糖，攪拌至中等硬度。用軟抹刀將三分之一的蛋白折成蛋黃混合物，然後輕輕地將剩餘的蛋白折入。
4. 在準備好的平底鍋之間均勻塗抹麵糊；用抹刀塗抹。烤 10 到 12 分鐘，直到蛋糕凝固，觸摸後彈回來。把平底鍋轉移到金屬架上，使其完全冷卻。從 1 個平底鍋（蛋糕平底鍋，如果使用）中取出蛋糕，並將其粉碎。
5. 把棉花糖攪成漩渦狀：把蛋白、糖和奶油放在一個碗裡，放在一盤沸水上（不要放在鍋裡）。持續嘶嘶 3 到 4 分鐘，直到糖溶解，混合物變熱。遠離高溫。用電動攪拌器攪拌，從低速開始，逐漸升高到高速，直到形成堅硬、光滑的峰值，持續 5 到 7 分鐘。加入香草精打勻。立即使用。

6. 組合蛋糕：同時，在一個大碗裡攪拌霜淇淋和榛子。在四分之三的棉花糖漩渦和所有的碎蛋糕裡變老。只需在剩下的棉花糖漩渦幾乎折疊，並在彈簧狀平底鍋，漩渦頂部蛋糕蔓延。冷凍至凝固，至少6小時（或過夜）。取下鍋的一側，在室溫下放置5分鐘後食用。

■薑餅乾冷藏蛋糕



準備給大家熟悉的冰箱蛋糕一種節日的感覺，可以使用自製薑蛋糕蛋糕乾，並在上面加上甜酸的紅橙果醬。你需要一個 $2\frac{3}{8}$ -吋槽形圓刀，用來切蛋糕乾。

準備材料

蛋糕材料

通用麵粉，用於裝飾

糖蜜薑蛋糕麵團

4 杯濃奶油，冰鎮

$\frac{1}{4}$ 杯糖

1 茶匙香草精

準備頂部配料

42 個紅橙，切成很薄的圓形杯，砂糖 2 杯水

** 1 杯麵粉 約為 120g；1 杯牛奶或奶油 約為 240g；1 湯匙(1 大匙) 約為 12g；1 茶匙(1 小匙) 約為 3g；1 盎司 約為 28.5g；1 磅 約為 454g=0.45 公斤；1 撮 約為 0.5g

1. 做蛋糕：烤箱預熱到 180 度° C。在一塊牌坊上撒上大量的麵粉；在蛋糕紙上，把麵團擀成 1/16 吋厚。
刷去多餘的麵粉。把麵團和蛋糕紙滑到烤盤上；凍結 10 分鐘。使用 2 $\frac{3}{8}$ -吋槽刀，切出 72 發。轉移到蛋糕紙襯裡的烤盤上；凍結 10 分鐘。
2. 烤蛋糕乾 5 分鐘。從烤箱中取出床單；在櫃檯上敲打它們使蛋糕乾變平。返回烤箱，旋轉床單；烘烤至蛋糕乾凝固，邊緣稍微變黑，大約再烤 5 分鐘。將片材轉移到電線架上，使其完全冷卻。
3. 用中高速電動攪拌器攪拌奶油、糖果糖和香草直到形成硬峰。在 8 塊蛋糕乾的底部加入少量的奶油混合物；把 7 個放在盤子裡，中間放一塊蛋糕乾。小心地攤開 $\frac{3}{4}$ 把攪打過的奶油均勻地倒在蛋糕乾上，留一點邊緣。再吃 8 層，最後是奶油。冷凍 1 小時。
4. 同時，製作配料：把一大鍋水燒開。

柳丁片；煮至半透明，約 5 分鐘。用開槽勺，轉移到烤盤上。

5. 切一圓蛋糕紙放在一個又大又淺的平底鍋裡。把糖和 2 杯水燒開，攪拌直到糖溶解。

小心地加入桔子片；把蛋糕紙直接放在表面上。降低溫度，用文火燉 30 分鐘，直到柳丁變軟，液體變成糖漿狀。遠離溫度；讓柳丁在糖漿中冷卻。如果需要的話，把一些桔子片切成半或四分之一(0 爐灶可在密封容器中用糖漿冷藏 1 周；食用前先調至室溫。)。把一些柳丁和它們的糖漿倒在蛋糕上。把剩下的桔子放在一邊。