

# COFFEE ICE CREAM FUDGE CAKE



Prep Time: 80 min  
Cook Time: 45 min  
Servings: 12

## Ingredients

- 2 cups all purpose flour (or gluten-free flour for gluten-free cake)
- 2 cups sugar
- $\frac{3}{4}$  cup unsweetened cocoa powder
- 2 tsp baking powder
- 1  $\frac{1}{2}$  tsp baking soda
- 1 tsp salt
- 1 tbsp espresso powder
- 1 cup whole milk (substitute almond milk for non-dairy/vegan cake)
- $\frac{1}{2}$  cup vegetable oil
- 2 Egg (Substitute  $\frac{1}{2}$  Cup Applesauce if Vegan)
- 2 tsp vanilla
- $\frac{3}{4}$  cup shaved dark chocolate
- 8 oz bittersweet chocolate, finely chopped
- 2  $\frac{1}{2}$  tsp coconut oil
- 1 500ml Coffee Ice Cream or 1 500ml Non-Dairy Chocolate Salted Fudge Truffle Ice Cream if vegan

## Instructions

- Preheat oven to 350 Degrees.
- Add flour, sugar, cocoa, baking powder, baking soda, salt and espresso powder to the bowl of a stand mixer. Combine ingredients.
- Add milk, vegetable oil, eggs, vanilla and mix on a low speed until well combined.
- Fill greased 2-9" cake pans evenly with batter and bake 30-35 minutes until a toothpick inserted in the center of the cake comes out clean.
- Remove from oven and allow to cool for 5 minutes. Run a knife around the edges of the cake to loosen and turn over onto a wire rack. Cool completely.
- Once cool, spread softened Häagen-Dazs coffee ice cream across the length of the cake and put the second layer of cake on top and place in freezer for 10 minutes.
- While cake is freezing, make hardening chocolate. Add chocolate and oil to a double boiler, over simmering water. Cool to room temperature.
- While cake is still on wire rack, remove from freezer and gently spread hardening chocolate over cake.
- Place in freezer for at least one hour or until serving.



# GÂTEAU AU FONDANT ET À LA CRÈME GLACÉE AU CAFÉ



Temps de préparation : 80 min

Temps de cuisson : 45

Portions : 12

## Ingrédients

- 2 t. (500 ml) farine tout usage (ou farine sans gluten pour un gâteau sans gluten)
- 2 t. (500 ml) sucre
- $\frac{3}{4}$  t. (190 ml) poudre de cacao non sucrée
- 2 c. à thé (10 ml) poudre à pâte
- 1  $\frac{1}{2}$  c. à thé (7,5 ml) bicarbonate de soude
- 1 c. à thé (5 ml) sel
- 1 c. à soupe (15 ml) poudre d'espresso
- 1 t. (250 ml) lait entier (à remplacer par du lait d'amande pour un gâteau sans produits laitiers / végétalien)
- $\frac{1}{2}$  t. (125 ml) huile végétale
- 2 oeuf (à remplacer par  $\frac{1}{2}$  tasse/125 ml de compote de pommes pour une version végétalienne)
- 2 c. à thé (10 ml) vanille
- $\frac{3}{4}$  t. (190 ml) copeaux de chocolat noir
- 8 oz (225 g) chocolat mi-amer, haché finement
- 2  $\frac{1}{2}$  c. à thé (12,5 ml) huile de noix de coco
- 1 contenant de 500 ml crème glacée HÄAGEN-DAZS Café (ou Sans produits laitiers Chocolat, fondant salé et truffe pour une version végétalienne)

## Instructions

- Préchauffer le four à 350 °F (175 °C).
- Dans le bol d'un batteur sur socle, verser la farine, le sucre, le cacao, la poudre à pâte, le bicarbonate de soude, le sel et la poudre d'espresso. Mélanger les ingrédients.
- Ajouter le lait, l'huile végétale, les oeufs et la vanille et mélanger à basse vitesse jusqu'à homogénéité.
- Verser la pâte dans deux moules à gâteau graissés de 9 po (23 cm) de diamètre et faire cuire au four de 30 à 35 minutes, jusqu'à ce qu'un cure-dents inséré au centre du gâteau en ressorte propre.
- Retirer du four et laisser refroidir pendant 5 minutes. Passer un couteau autour des gâteaux pour les décoller de la paroi et les retourner sur une grille. Laisser refroidir complètement.
- Une fois les gâteaux refroidis, étendre la crème glacée Häagen-Dazs Café ramollie sur toute la surface d'un gâteau et déposer le deuxième gâteau sur le dessus. Congeler 10 minutes.
- Pendant que le gâteau est au congélateur, préparer le chocolat durcissant. Verser le chocolat et l'huile dans un bain-marie au-dessus de l'eau frémissante. Laisser refroidir à température ambiante.
- Le gâteau encore sur la grille, le sortir du congélateur et étendre délicatement le chocolat durcissant sur le dessus.
- Remettre au congélateur pendant au moins une heure ou jusqu'au moment de servir.

