



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## AKİDE ŞEKERLİ ROKOKO

Malzeme:

- 1 adet hazır pasta tabanı
- 4 su bardağı süt
- 300 gram toz kremşanti
- 300 gram kırılmış akide şekeri
- 2 çorba kaşığı antepfıstığı
- 2 çorba kaşığı badem
- 1 su bardağı fındık
- 4 adet yumurta
- orman meyveli reçel

Süt ve toz kremşantiyi çukur bir kaptaki mikserle çırpın. Buzdolabında 15 dakika kadar bekletin. Yumurta beyazlarını ayrı bir kaptaki mikserle köpük köpük oluncaya kadar çırpın. Bir kaba yumurta beyazları ve buzdolabından çıkardığınız kremşantiyi ekleyin. Antepfıstığı, badem, fındık ve akide şekerlerini ilave edip tahta kaşık yardımı ile iyice karıştırın. Derin bir kase için streç folyo yerleştirerek karışımı üzerine dökün. Kalıbın üzerini hazır pasta tabanı ile kapatın. Buzdolabında 24 saat bekletin. Buzdolabından çıkardığınız rokoko pastayı ters çevirerek servis tabağına aktarın. Üzerindeki streç folyoyu çıkarın. Orman meyveli reçel ile süsleyerek soğuk servis yapın.



Fotoğraf "fildır" tarafından gönderildi. 04.09.2016