



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

HAZIR DONDURMADAN ROKOKO

Yuvarlak kek kalıbının içine streç film yayın. Bezeleri kağıt havlu arasında ufalayın. Kek kalıbının içine çikolatalı dondurmayı yayın, üstüne bezelerin yarısını serpin. Buzlukta dondurun. Üstüne, vişneli dondurma ve bezelerin kalanını serpin, tekrar dondurun. En üstüne kaymak dondurma yayın. Buzlukta bütün gece bekletin. Rendelediğiniz çikolata parçacıklarıyla servis yapın.

[ML® Rokoko için tıklayın](#)
