



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com)

KAHVELİ ROKOKO

2 su bardağı süt
3 yemek kaşığı kakao
2 kahve fincanı un
2 kahve fincanı toz şeker
1 paket vanilya
3 adet yumurta
2 poşet krem şanti
2 su bardağı süt
Üzeri için:
1 paket bitter çikolata

Bir tencerenin içine; süt, kakao, un, toz şeker ve vanilyayı koyarak orta ısıllı ateşin üzerine oturtalım. Sürekli karıştırarak, katılaşp muhallebi kıvamına gelinceye dek pişirelim. Kaynamaya başladıktan 1-2 dakika sonra ateşten alalım ve sıcakken içine çırpılmış yumurtaları ekleyelim ve karıştırmaya devam edelim. Bir taraftan da başka bir kâsenin içinde krem şanti ve sütü 5-6 dakika çırparak, katılaştıralım. İlnan muhallebiyle krem şantiyi birbirine karıştırarak, iyice harmanlayalım. Yuvarlak ve orta boy cam bir kâsenin içini streç naylonla iyice kaplayalım. Hazırladığımız karışımdan üç kepçe kadar naylonla kapladığımız kaba dökelim. Hazır bezelerimizi bir sıra yerleştirip, tekrar kron şantili muhallebiden birkaç kepçe üzerine ekleyelim. Bu işlemi elimizdeki malzemeler bitinceye dek yapalım ve kabımızı derin dondurucuya koyarak 1 gece bekletelim. Ertesi gün tir servis tabağına ters çevirip, üzerine de çikolata rendesi serpiştirerek servise sunalım.