



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KARAMELLİ ROKOKO

4 paket pötibör bisküvi
2 su bardağı dövülmüş fındık
4 çorba kaşığı tozşeker
3 paket krema (600 ml)
1 su bardağı pudra şekeri
1 çorba kaşığı portakal suyu
1 çorba kaşığı tereyağı
150 gram bitter çikolata

Dövülmüş fındığı yapışmaz yüzeyli bir tavada, 2 çorba kaşığı toz şeker ile kavurun. Karışımı, yaklaşık 10 cm derinliğindeki yuvarlak bir kalıbın dibine, bastırarak döşeyin. 2 paket krema ve pudra şekerini mikserle çırpın. Portakal suyunu ilave edin. Bisküvileri mutfak robotundan geçirin ya da temiz bir poşete koyup ezerek ufalayın. Bisküviyi kremaya ekleyip iyice çırpın. Ardından bu karışımı karamelize fındığın bulunduğu kalıba yavaşça dökün. Buzlukta üç saat bekletin. Daha sonra kalıptan muntazam çıkarıp, servis tabağına aktarın. Çikolatayı kısık ateşte, tereyağıyla eritin. Dolaptan çıkardığınız rokokonun üzerine bıçak yardımıyla sürün. Tekrar buzluğa koyun. 1 saat sonra çıkarın. Kalan 1 paket krema ile 2 çorba kaşığı toz şeker birlikte çırpın. Bu süsleme kremasını ya rokokonun tam ortasına yarım küre şeklinde koyun ya da sıkma torbasıyla şekilli sıkın. Tekrar buzluğa koyun. Servis yapacağınız zaman buzlukta çıkarıp dilimleyin.

