



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KOLAY ROKOKO

100 Gr Bitter Çikolata
1 Su bardağı Fındık
2 Paket Kakaolu Bisküvi
1 Su bardağı Krema
1 Çay bardağı Kuru Üzüm
1 Adet Limon Kabuğu Rendesini
1 Su bardağı Pudra Şekerini
1 Paket Vanilya
Süt
Üzeri İçin
Kakao

Bisküvileri elimizle iyice parçalıyoruz. Karıştırma kabına kremayı döküp kırılmış fındığı, kuru üzümü, limon kabuğu rendesini, eritilmiş çikolatayı, pudra şekerini, vanilyayı ekleyip hepsini karıştırıyoruz. Parçaladığımız bisküvileri de içine dahil edip harmanlıyoruz. Kıvamda sertlik söz konusu olursa süt ilave edip yumuşatıyoruz. İstedığınız kalıplara streç film serip üzerine rokoko harcımızı paylaştırıp kaşıkla bastırarak üstünü düzeltiyoruz. Streç film sayesinde tatlımız kalıplarından kolayca ayrılacaktır. Derin dondurucuya alıp bir gece beklettikten sonra ters çevirip streç filminden ayırıyoruz. Servis tabağına alıp üzerine kakao eleyip bekletmeden servis ediyoruz.

