



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KOLAY KUP DENMARK

3 top vanilyalı dondurma
2 orba kaşığı krem şanti
Sıcak rokoko sosu için:
30 gram sütsüz ikolata

Ön hazırlık olarak, rokoko sosu için sütsüz çikolatayı su dolu bir tencerenin içine konan bir kabın içinde eritin. 3 top vanilyalı dondurmayı buzdolabında soğutulmuş dondurma kuplarına koyun. Dondurma kaşığının tersi ile bastırarak üç dondurmanın ortasını havuz haline getirin. Yanlara krema sıkacağı ile istediğiniz şekilde krem şanti sıkın. Havuzun içine de sıcak rokoko sosu dökün. Sıcak sosun dondurmayı eritmemesi için hemen servis yapın.
