



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MEYVELİ ROKOKO

1 hazır pasta tabanı
4 su bardağı süt
300 gr toz kremşanti
4 yumurta akı
300 gr kiraz şekerlemesi
2 çorba kaşığı iri çekilmiş antepfıstığı
1 su bardağı iri çekilmiş fındık
Süslemek için:
2-3 dal taze nane

Süt ve toz kremşantiyi mikserle çırpın. Buzdolabında 15 dakika bekletin. Yumurta aklarını başka bir kapta mikserle çırpın. Kremşantiyi ilave edip karıştırın. Antepfıstığı, fındık ve kiraz şekerlemesini ekleyip tahta kaşıkla karıştırın. 2. Derin bir kâsenin içine streç folyo yerleştirin. Karışımı içine dökün. Kalıbın üzerini hazır pasta tabanı ile kapatın. Buzdolabında 24 saat bekletin. Rokokoyu servis tabağına ters çevirin. Üzerindeki streç folyoyu çıkarın. Nane yaprakları ve kiraz şekerlemesi ile süsleyip soğuk servis yapın.