



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ROKOKO KUP

<https://www.droetker.com.tr>

Rokoko karışımı için:

1 paket Dr. Oetker Rokoko

1,5 çay bardağı buzdolabında soğutulmuş süt

0,5 su bardağı ince öğütülmüş kabuksuz badem

1,5 çay bardağı buzdolabında soğutulmuş süt

50 g fıstık ezmesi

1,5 çay bardağı süt

1 - 2 yemek kaşığı iri kırılmış badem

Kalıp:

Dikdörtgen kalıp (18x25 cm)

Kalıbın tabanını ve yanlarını streç film ile kaplayın. 1,5 çay bardağı soğuk sütü çırpma kabına alın. Üzerine ambalajdan çıkan vanilinli tatlı karışımını boşaltın. Mikser ile önce düşük, sonra yüksek devirde toplam 3 dakika çırpın. Öğütülmüş bademleri ilave edip 30 saniye kadar çırpın ve kalıba alın. Yemek kaşığı ile üzerini düzeltin. 1,5 çay bardağı soğuk sütü çırpma kabına alın. Üzerine ambalajdan çıkan kakaolu ve çikolata parçalı tatlı karışımını boşaltın. Mikser ile önce düşük, sonra yüksek devirde toplam 3 dakika çırpın. Süre sonunda fıstık ezmesini ilave edin ve iyice karıştırmaya kadar yaklaşık 30 saniye çırpın. Dikkatlice sade karışımın üzerine yayın ve kaşığın tersi ile üzerini düzeltin. Üzerini kapatıp dondurucuya alın ve donuncaya kadar 3-4 saat bekletin. Çikolatalı sos karışımını 1,5 çay bardağı süt ile orta ısıdaki ocakta karıştırarak pişirin. Kaynamaya başlayınca ocağın kısın ve 2-3 dakika daha pişirin. Ocaktan alın ve oda sıcaklığına gelinceye kadar arada karıştırarak soğutun. Kupların kenarlarını çikolatalı sosa batırın ve iri kırılmış bademlere bulayın. Dondurucudan rokokoyu çıkarın. Bir kesme tahtası üzerine ters çevirin ve beklemeden küpler şeklinde dilimleyin. Bekletmeden bu küpleri kuplara doldurun, üzerlerine çikolatalı sos dökün ve servis yapın.

