



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## ROKOKO

150 grSarelle  
4 yumurta sarısı  
125 gr şeker  
50 gr su  
2 yaprak jelatin  
250 gr krem şanti

Yumurta sarılarını bir kaptaki 10 dakika kadar çırpın. Başka bir kaptaki su ile şekeri, ağıdalı kıvama gelinceye kadar pişirin. Kabı ateşten alıp, ağıdalı sıvıya çırpılmış yumurtaları azar azar yedirdikten sonra, 5 dakika daha çırpın. Ilık suda eritilmiş jelatini ve krem şantiyi ekleyip, hazırlanan malzemeyi ikiye bölerek, bir bölümünü Sarel-le'yle karıştırdıktan sonra kâğıt döşenmiş bir pasta kalıbına dökün. Üstüne ikinci bölümü ekleyip, buzlukta 1-2saat bekletin. Biraz daha krem şantiyle süsleyerek (istenirse) servis yapın.