



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ROKOKO

2 su bardağı dövülmüş fındık  
2 yemek kaşığı toz şeker  
3-4 paket kakaolu bisküvi  
1,5 su bardağı süt  
400 mililitre krema  
3 yemek kaşığı pudra şekeri  
20-25 adet limonlu beze  
1 paket vanilya  
500 gram kaymaklı dondurma  
Üzeri için:  
1 yemek kaşığı tereyağı  
150 gram bitter çikolata

Toz şeker ve fındığı tavaya alıp kavurun.  
Bisküvileri mutfak robotundan geçirip toz haline getirin.  
Geniş bir kasede bisküvilere süt ilave edin ve karıştırın.  
Sütlü bisküviyi fırın kabının tabanına yayıp bastırarak yerleştirin.  
Krema ve pudra şekerini ayrı bir yerde güzelce çırpın.  
Bezeleri ufalayıp vanilyayla birlikte kremaya ekleyip karıştırın.  
Kremayı bisküvinin üzerine dökün.  
Fındıkları da kremanın üzerine yayın.  
Son olarak oda sıcaklığında hafifçe yumuşattığınız dondurmaya tatlının üzerine yayın.  
Tatlıyı buzdolabına koyup 3 saat kadar bekletin.  
Diğer yanda çikolatayı tereyağıyla birlikte eritip buzluktan çıkardığınız tatlının üzerine dökün.  
Yeniden buzdolabına koyup soğuttuğunuz tatlıyı dilimleyip servis edin.

