



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## ROKOKO

1 su bardağı süt  
1 paket krem şanti  
Yarım su bardağı toz şeker  
5 adet yumurta  
Yarım su bardağı kakao  
1 paket beze  
1 su bardağı krokan  
Süslemek için:  
3 çorba kaşığı çikolata sos

Derin bir kap içinde soğuk süt ile krem şantiyi mikserle çırpın. Toz şekeri ilave edip çırpmaya devam edin. Yumurtaların sarılarını ve aklarını ayrı kaplarda mikserleyin. Önce yumurta sarılarını krem şantili karışıma ilave edip karıştırın. Daha sonra yumurtaların aklarını ilave edip, mikserlemeye devam edin. Bu karışımı ikiye ayırın. Yarisına bir paket kakaoyu katın ve karıştırın. Karışımı yağlı kağıt serdiğiniz kek kalıbına dökün. Diğer tarafta beze ve krokanları buzdolabı poşetlerine koyup ufalayın. Ufalanmış beze ve krokanları kek kalıbındaki kakaolu karışımın üzerine yayın. Kalan karışımı krokanların üzerine dökerek buzlukta 1 gece boyunca bekletin. Kalıbı buzluktan alıp büyük bir servis tabağına ters çevirin. Rokokonun üzerini çikolata sosu ile süsleyerek servis yapın.

