



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ROKOKO

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

200 gram dövülmüş fındık
4 yemek kaşığı toz şeker
1 paket (200 gram) petibör bisküvi
1 su bardağı süt
200 ml krema
2 yemek kaşığı pudra şekeri
1 paket vanilya
100 gram beze (elle ufalanmış)
500 gram kaymaklı dondurma
150 gram bitter çikolata
2 yemek kaşığı tereyağı

Dövülmüş fındıkları yapışmaz yüzeyli bir tavada toz şekerle birlikte, şeker karamelize olana kadar kavurun. Ardından soğumaya bırakın.
Petibör bisküvileri mutfak robotunda toz haline getirin.
Toz haline gelen bisküvileri geniş bir kaseye alın ve üzerine sütü ilave ederek iyice karıştırın.
Karışımı cam bir kalıbın tabanına bastırarak eşit şekilde yayın.
Krema ve pudra şekerini geniş bir kaptaki mikserle çırpın.
Ufalanmış bezeleri ve vanilyayı kremalı karışıma ilave edin ve iyice karıştırın.
Hazırladığınız kremalı karışımı bisküvili tabanın üzerine dökün ve eşit şekilde yayın.
Kavurduğunuz fındıkları kremanın üzerine eşit şekilde serpin.
Kaymaklı dondurmaya hafif yumuşatın ve kremalı karışımın üzerine yayın.
Pastayı 3 saat buzdolabında bekletin.
Bitter çikolatayı tereyağı ile birlikte benmari usulü eritin.
Eriyen çikolatayı buzluktan çıkardığınız rokokonun üzerine bir spatula yardımıyla sürün.
Pastayı 1 saat daha buzdolabında bekletin.

