



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ROKOKO

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

Tabanı için:

3 paket kakaolu petibör bisküvi

1,5 su bardağı süt

Arası için:

400 ml. sıvı krema

3,5 yemek kaşığı pudra şekeri

1 paket vanilin

12 adet beze

Üzeri için:

750 gram kaymaklı dondurma

2 su bardağı kavrulmuş fındık

Süslemek için:

80 gram bitter çikolata

40 gram beyaz çikolata

23 cm'lik bir kelepçeli kalıba yağlı kağıt koyun ve kelepçeyi kapatın.

Bisküvileri rondodan geçirin.

Üzerine süt ekleyip iyice karıştırın.

Kelepçeli kalıbın tabanına yayıp buzdolabında soğumaya bırakın.

Krema, vanilin ve pudra şekerini bir kaba alın.

Mikserin en yüksek ayarında kıvam alana ve hacmi 2-3 katına gelene dek çırpın.

Üzerine bezeleri ufaltarak ilave edin.

Spatula yardımıyla iyice karıştırın.

Buzdolabından çıkardığımız bisküvinin üzerine dökün.

Üzerine de fındık kırığını yayın ve elimizle hafif bastırarak kremaya yapışmasını sağlayın.

Buzluğa kaldırarak en az 3 saat soğutun.

Dondurmayı 2 yağlı kağıt arasına alıp merdaneyle inceltin ve donan harcın üzerine koyun.

Buzlukta bu şekilde 1 gece dinlendirin.

Ertesi gün çıkarıp oda sıcaklığında biraz bekletin.

Üzerine çikolata eritip süsleyin ve servis edin.



