



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ROKOKO

200 gram bitter çikolata
3 yemek kaşığı tereyağı
3 adet yumurta (sarıları ve beyazları ayrılmış)
1/2 su bardađı toz řeker
1 ay bardağı çırpılmış krema
1 ay bardađı file badem (kavrulmuř)
1 tatlı kaşığı vanilya özütü
1 tutam tuz
Süsleme:
Pudra řekeri
Rendelenmiř ikolata
Taze meyveler (ilek, ahududu veya frenk üzümü)

Bitter çikolatayı ve tereyağını bir cam kaseye alın. Kaynayan su dolu bir tencerenin üzerine koyarak benmari usulü eritin. Eriyen çikolatayı ılıması için kenara alın. Yumurtaların beyazlarını bir tutam tuz ile mikser yardımıyla köpük kıvamına gelene kadar çırpın. Ayrı bir kapta yumurta sarılarını ve toz şekeri krema kıvamına gelene kadar çırpın. İlinan çikolatayı yumurta sarısı karışımına ekleyip yavaşça karıştırın. Ardından çırpılmış kremayı ve köpük kıvamına getirdiğiniz yumurta beyazlarını ekleyerek spatula yardımıyla nazikçe karıştırın. Karışımın homojen bir kıvam almasına özen gösterin. Kavrulmuř file bademleri karışımına ekleyin ve hafifçe karıştırın. Karışımı tek kişilik porsiyonluk kaplara veya bir büyük kalıba dökün. Önceden ısıtılmış 160 derece fırında yaklaşık 20-25 dakika pişirin. Fırından çıkan tatlıları oda sıcaklığına gelene kadar bekletin. Üzerine pudra şekeri serpin, rendelenmiş çikolata ve taze meyvelerle süsleyerek servis edin.

