



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ROKOKO

1 paket krem santi
4 yumurta
1 bardak şeker
kakao
1 paket petit beurre bisküvi
2 bardak süt

Krem şantinin iki paketi de iki bardak süt ile hazırlanır. Yumurta ve şeker çırpılır, krem şantiye eklenip tekrar çırpılır. Bu karışım ikiye ayrılıp, yarısına kakao eklenir (istediğimiz miktarda)borcam tencereye bir torba geçirilip, bir kaşık beyaz bir kaşık kakaolu olmak üzere doldurulur. Üst sıralarda tam tersi kaşık kaşık konulur, bittiğinde üzeri düzeltilip, boyuna üç parçaya böldüğümüz bisküvileri dik olarak bitinceye kadar içine batırıp, tekrar üzerini düzeltip torbayla üzeri örtülür, buzdolabında bekletilir. Donduğunda torbanın üzeri açılıp ters çevrilir torba çıkarılır.