



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ROKOKO

200 g beze
40 g bitter ikolata
Carte d'Or ikolata/Viřne/ikolata Parçalı Kaymak (1'er top)

Yuvarlak kek kalıbının içine streç film yayın. Bezeleri kâğıt havlu arasında ufalayın. Kek kalıbının içine Carte d'Or ikolatalı Dondurmayı yayın, üstüne bezelerin yarısını serpin. Buzlukta dondurun. Üstüne Carte d'Or Viřneli Dondurma ve bezelerin kalanını serpin, tekrar dondurun ve Carte d'Or ikolata Parçalı Kaymak yayın. Buzlukta bütün gece bekletin. Rendelediđiniz ikolata parçacıklarıyla servis yapın. İsterseniz vişneli sosla süsleyebilirsiniz.
