



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ROKOKO

Emine Beder

- 1 paket krema (200 gr.)
- 2 paket vanilya
- 2 paket kakaolu bisküvi
- 3/4 su bardağı pudraşekeri
- 1 çorba kaşığı limon suyu
- 1 su bardağı fındık (iri dövülmüş)
- 1/2 su bardağı kuru üzüm
- 1 limon kabuğu rendesi
- 3 çorba kaşığı kakao (içine)
- kakao (üzerine serpmek için)
- 100 gr. bitter çikolata (kıyılmış)

Tek kişilik tatlı kâselerinin veya muffin kalıplarının içini şeffaf folyo ile kaplayalım. Bisküvileri un gibi olana dek dövelim. İçine kremayı, pudraşekeri, limon suyunu, fındığı, kuru üzümleri, limon kabuğu rendesini, vanilyaları, kakaoyu, çikolata kırıntılarını ekleyelim. (Gerekirse içine birkaç kaşık süt ekleyin.) Malzemeler birbiriyle bütünleşene dek karıştıralım. Bisküvi hamurunu folyo ile kapladığımız kalıpların içine bastırarak yerleştirelim. Rokokoyu buzlukta birkaç saat donana dek bekletelim. Servisten kısa süre önce buzluktan alarak üzerlerindeki folyoyu çıkaralım. Üzerlerine kakao eleyerek servis yapalım.

Not: Pastanın üzerine kakao elemek yerine çikolata sosu da dökebilirsiniz. Tek kişilik kalıplar yerine büyük bir kasenin içini şeffaf folyo ile kaplayarak da rokokoyu hazırlayabilirsiniz.