



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ROKOKO

2 su bardağı dövülmüş fındık
4 çorba kaşığı toz şeker
3 paket krema
1 su bardağı pudra şekeri
4 paket pötibör bisküvi
1 çorba kaşığı tereyağı
150 gr. bitter (acı) çikolata
Süslemek için, incir reçeli

Fındıkları teflon tavada 2 çorba kaşığı toz şekerle kavurun. Yaklaşık 10 santim derinliğinde yuvarlak kabın dibine bastırarak döşeyin, mikserde 2 paket kremayı pudra şekeri ile çırpın. Bisküvileri havanda dövün, kremalı karışıma ekleyip iyice çırpın. Fındıklı karışımın bulunduğu kalıba yavaşça dökün. Buzlukta 3 saat bekletin. Süre sonunda klapıtan çıkarıp servis tabağına koyun, çikolatayı kısık ateşte tereyağı ile beraber eritin, dolaptan çıkanın üzerine döküp bıçakla üzerini düzeltin, tekrar buzluğa koyun, 1 saat sonra çıkarın, 1 paket krema ve kalan 2 çorba kaşığı toz şekeri çırpın. Bu karışımı da tabağa ilave edein, üzerini düzeltin, incir reçeli ile süsleyip tekrar buzluğa koyun, servis zamanı buzluğattan alıp dilimleyerek servis yapın.

[ML® Rokoko için tıklayın](#)