



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## ROKOKO

- 1 paket krem şanti
- 1 su bardağı süt
- 9-10 adet petibör bisküvi
- 3 yemek kaşığı damla çikolata
- 1 adet muz
- 1 yemek kaşığı hindistancevizi
- 1 adet elma

Çırpılmış krem şantinin içine bisküviler ufalanır, muz ve elmalar minik minik doğranır çikolata ve hindistancevizi de eklenip iyice karıştırılır. Büyük bir cam kase sudan geçirilip karışım bu kaseye konulur. dondurucuda 3-4 saat bekletilir. Çıkardığımız zaman bıçakla kenarlarından havalandırıp tabağa ters çevrilir üzeri hazır çikolata sos ya da damla çikolata ile süslenir.