



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ŞEKERLEMELİ ROKOKO

[Sahrap Soysal](#)

4 adet yumurta
1 su bardağı tozşeker
1 paket vanilya
1 paket toz kremşanti
1.5 su bardağı soğuk süt
8 adet beze ya da 8-9 adet bisküvi
1 su bardağı renkli kiraz şekerlemesi

Kremşantinin üzerine soğuk sütü yavaş yavaş ekleyerek derin bir kapta mikserle koyulaşmaya kadar, 2-3 dakika çırpıp buzdolabında bekletin. Yumurta ve tozşekeri ayrı bir kapta 5 dakika (şeker eriyinceye kadar) çırpın. Vanilyayı ekleyip birkaç dakika daha çırpıttıktan sonra soğuk, katılaşmış kremşantiyi yavaş yavaş ilave edin ve 2-3 dakika daha çırpın.

Kiraz şekerlemelerini ortadan ikiye kesin. Bezeleri ya da bisküvileri ufalayın. Kiraz şekerlemelerini ve bezeyi ya da bisküvileri hazırladığınız kremayı ekleyip kaşıkla karıştırın.

Buzdolabı poşeti ya da streç filmle kaplanmış ortası delik kek kalıbına kremayı aktarın. Buzlukta bir gece bekletin.

Servis yapmadan 10 dakika önce buzluktan çıkarıp servis tabağına ters çevirerek alın. Naylonu çıkarıp varsa taze kiraz ya da kiraz şekerlemeleriyle süsleyin. Dilimleyerek servise sunun.