



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

VIŞNELİ ROKOKO

<https://www.droetker.com.tr>

Rokoko için:

1 paket Dr. Oetker Rokoko

3 çay bardağı buzdolabında soğutulmuş süt

1,5 su bardağı çekirdeksiz vişne

Üzeri için:

1,5 çay bardağı süt

Kalıp:

Dikdörtgen kek kalıbı (11x25 cm)

Kalıbın taban ve yanlarını streç film ile kaplayın.

1,5 çay bardağı soğuk sütü çırpma kabına alın. Üzerine vanilinli tatlı karışımını boşaltın. Mikser ile önce düşük, sonra yüksek devirde toplam 3 dakika çırpın. Üzerine vişneleri ekleyip kaşık ile karıştırın. Kremayı kalıbın içine alın ve kaşık ile düzgünce yayın. 1,5 çay bardağı soğuk sütü çırpma kabına alın. Üzerine çikolatalı tatlı karışımı poşetini boşaltın. Mikser ile önce düşük, sonra yüksek devirde toplam 3 dakika çırpın. Kremayı kalıptaki beyaz kremanın üzerine dökün ve kaşık ile yayın. Streç film ile kapatıp dondurucuya alın ve en az 4 saat bekletin.

1,5 çay bardağı sütü bir tencereye alın. Üzerine çikolatalı sos karışımını boşaltın. Orta ateşte el çırpıcısı ile sürekli karıştırarak pişirin. Kaynamaya başlayınca ocağı kısın ve 1 dakika daha pişirmeye devam edin. Ocaktan alıp arada karıştırarak soğutun.

Tatlıyı dondurucudan ve kalıbından çıkarıp bir servis tabağına ters çevirerek alın. Üzerine hazırladığınız çikolatalı sosu dökün. Bekletmeden dilimleyerek servis yapın.

