



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)  
Banu Atabay'in Mtevezi Lezzetler Mutluluklar Diler

## ROKOKO



2 Su bardağı dvlm fındık  
4 orba kaığı toz Őeker  
2.5 Paket krem Őanti  
2 Su bardađı sođuk süt  
1 Su bardađı pudra Őekeri  
4 Paket ptibr bisküvi  
1 orba kaığı tereyağı  
150 Gr. bitter çikolata  
1 orba kaığı bal ya da reel suyu

- # Teflon tavaya 2 çorba kaığı toz Őekerle dvlm fındıklar konur. Orta ateŐte çevrilerek kavrulur. (ok az su da eklenebilir.) # Fındığı bağlamak için, 1 kaık bal ya da reel suyu katılır, karıştırılır, ocaktan alınır.
- # Çukur karıştırma kabına 2 paket krem Őanti, pudra Őekeri ve 1.5 su bardağı soğuk süt konur, mikserle ya da irpiciyle katı kıvam alana kadar irpılır.
- # BaŐka bir kapta dövülerek ya da robotla bisküviler un haline getirilir, az önce hazırlanan krem Őanti ile toz bisküvi karıştırılır.
- # KavrulmuŐ fındıklı karışım, düz bir kek kalıbının dibine düzgün olarak yayılır, kaığın arkası ile bastırarak yüzeyi düzleŐtirilir. zerine bisküvili, krem Őantili karışım düzgün olarak yayılır, buzluğa konur, en az 3 saat bekletilir.
- # Bu süre sonunda donan karışım kalıptan çıkarılır, üzerine tereyağı ile birlikte eritilmiŐ bitter çikolata bıçakla düzeltilerek sürülür.
- # Tekrar buzluđa konur, yaklaŐık 1 saat daha buzlukta bekletilir.
- # Yarım paket krem Őanti, yarım su bardağı süt, 2 kaık toz Őekerle iyice irpılır, buzlukta çıkan rokokonun üzerine sıpatula yardımı ile düzleŐtirerek sürülür, kalan krem Őanti krema pompasına konarak, deđiŐik Őekillerde sıkılarak süslenir.
- # Ayrıca arzuya göre suyu szlm reel tanaleri de rokoko üzerine ss olarak kullanılabilir.
- # Tatlı servis yapana kadar buzlukta tutulur. Servis yapılacağı zaman dilimlenerek ikram edilir.

**Not:** Rokoko önceden hazırlanarak bir ay boyunca buzlukta saklanabilir.