ROKOKO

2 Su bardağı dövülmüş fındık
4 Çorba kaşığı toz şeker
2.5 Paket krem şanti
2 Su bardağı soğuk süt
1 Su bardağı pudra şekeri
4 Paket pötibör bisküvi
1 Çorba kaşığı tereyağı
150 Gr. bitter çikolata
1 Çorba kaşığı bal ya da reçel suyu

Teflon tavaya 2 çorba kaşığı toz şekerle dövülmüş fındıklar konur. Orta ateşte çevrilerek kavrulur. (çok az su da eklenebilir.) # Fındığı bağlamak için, 1 kaşık bal ya da reçel suyu katılır, karıştırılır, ocaktan alınır.
Çukur karıştırma kabına 2 paket krem şanti, pudra şekeri ve 1.5 su bardağı soğuk süt konur, mikserle ya da çırpıcıyla katı kıvam alana kadar çırpılır.
Başka bir kapta dövülerek ya da robotla bisküviler un haline getirilir, az önce hazırlanan krem şanti ile toz bisküvi karıştırılır.
Kavrulmuş fındıklı karışım, düz bir kek kalıbının dibine düzgün olarak yayılır, kaşığın arkası ile bastırarak yüzeyi düzleştirilir. Üzerine bisküvili, krem şantili karışım düzgün olarak yayılır, buzluğa konur, en az 3 saat bekletilir.
Bu süre sonunda donan karışım kalıptan çıkarılır, üzerine tereyağı ile birlikte eritilmiş bitter çikolata bıçakla düzeltilerek sürülür.
Tekrar buzluğa konur, yaklaşık 1 saat daha buzlukta bekletilir.
Yarım paket krem şanti, yarım su bardağı süt, 2 kaşık toz şekerle iyice çırpılır, buzluktan çıkan rokokonun üzerine sıpatula yardımı ile düzleştirerek sürülür, kalan krem şanti krema pompasına konarak, değişik şekillerde sıkılarak süslenir.
Ayrıca arzuya göre suyu süzülmüş reçel tanaleri de rokoko üzerine süs olarak kullanılabilir.
Tatlı servis yapana kadar buzlukta tutulur. Servis yapılacağı zaman dilimlenerek ikram edilir.

Not: Rokoko önceden hazýrlanarak bir ay boyunca buzlukta saklanabilir.