



Yeyin için amma israf eləməyin (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütəvazı Lezzətlər® Azərəcə Yemək Tərifləri

Rokoko

Rokoko



2 Stəkan döyülmüş fındıq
4 Yemək qaşığı şəkər
2,5 Krem şanti
2 Stəkan soyuq süd
1 Stəkan pudra şəkəri
4 Paket pötibör biskivit
1 Yemək qaşığı kərə yağı
150 qr bitter şokolad
1 Yemək qaşığı bal ya dəcem suyu

- # Teflon tavaya yemək qaşığı şəkərlə döyülmüş fındıqlar qoyular. Orta atəşli çevirlərək qovrulur. (çox az suda əlavə oluna bilər).
- # Fındığı bağlamaq üçün, 1 qaşığıq bal ya da cəm suyu qatılar, qarışdırılır, ocaqdan alınır.
- # Çuxur bir qarışdırma qabına 2 paket krem şanti, pudra şəkəri və 1,5 stəkan süd qoyular, mikserlə ya da çırpıcı ilə qatı qıvam alana qədər çırpılır.
- # Başqa bir qabda ödyülərək ya da robotla biskivitlər un halına gətirilər, az əvvəl hazırlanan krem şanti ilə biskivitlər qarışdırılır.
- # Qovrulmuş fındıqlı qarışım, düz bir keks qəlibinin dibinə düzgün olaraq yayılır, qaşığıq arxası ilə basdıraraq səthi düzləşdirilər.
- # Üzərinə biskivitli, krem şanti qarışım düzgün olarraq yayılır, buzxanaya qoyular, ən az 3 saat gözlədilər.
- # Bu müddət sonunda donan qarışım qəlibdən çıxardılar, zərinə kərə yağı ilə birlikdə əridilmiş bitter şokolad bıçaqla düzəldilərək sürtülər.
- # Təkrar buzxanaya qoyular, təxminən 1 saat buzxanada durur.
- # Yarım paket krem şanti, yarım stəkan süd, 2 qaşığıq şəkər ilə yaxşıca çırpılır, buzxanadan çıxan rokokonun üzərinə sıpatula köməyi ilə düzləşdirilərək sürtülər, qalan krm şanti krem nasosuna qoyaraq, dəyişik şəkillərdə sıxılaraq bəzənər.
- # Ayrıca arzuya görə suyu süzülmüş cəm dənələri də rokoko üzərinə bəzək olaraq istifadə oluna bilər.
- # Şiriniyyəq xidmət eləyənə qədər buzxanada tutular. Xidmət ediləcəyi vaxt dilimlənərək ikram edilir.

Not: Rokoko əvvəlcədən hazırlanaraq bir ay boyunca buzxanada saxlana bilər.