



Mangiate e bevete ma non sprecate (Araf 31)  
Banu Atabay's Mütevazî Lezzetler® Ricette di cucina

---

## Rococo

Rokoko



2 bicchieri nocciole pestate  
4 cucchiari di zucchero semolato  
2,5 bustina di panna montata  
2bicchieri latte fresca  
1 bicchiere zucchero a velo  
4 pacchi biscotti a potibor  
1 cucchiaino di burro  
150 gr. di cioccolato bitter  
1 cucchiaino liquido di miele o marmellata

- # Si mettono insieme le nocciole pestate e zucchero semolato insieme nella padella. Si arrossiscono sul fuoco medio con miscelare. ( si può aggiungere pochissimo acqua anche.)
- # Per farsi tenere le nocciole si può mettere 1 cucchiaino succo di miele o di marmellata. Si miscelano e poi si tolgono dal fuoco.
- # Nella ciotola da miscelare si mettono panna montata, latte fresca e poi si miscelano bene con miscelatore.
- # In un'altra ciotola i biscotti si pestano bene e diventano polverato. Poi si miscelano insieme panna montata e biscotti.
- # La miscelata di noccioline arrossita si mette in fondo dello stampo di torta. Si fa liscio con il cucchiaino.
- Sopra si mette la miscelata di panna montata con biscotti. Si mette nello frigo e si fa aspettare minimo per 3 ore.
- # Dopo 3 ore la miscelata si toglie dallo stampo. Sopra si mettono insieme burro e cioccolato biter sciolto con il coltello.
- # Poi si rimette nello frigo e si aspetta ancora per 1 ora.
- # Mezzo bustina di panna montata, mezzo bicchiere di latte e due cucchiaino di zucchero si miscelano .Poi questa miscelata si mette sopra di rococo con la spatula tolto dallo frigo . La panna montata aumentat si riempisce nella pompa e sopra si fanno le figure diverse.
- # Se volendo i pezzi di marmellata si possono usare sopra come per figura.
- # Dolce si tiene nello frigo finchè nel momento da servirsi. si servirsi in fettati.

**Nota:** Rococo si può prepararsi prima e si può conservare circa per un mese nello frigo.