



## Rococo

Rokoko



2 bicchieri nocciole pestate  
4 cucchiali di zucchero semolato  
2,5 bustina di panna montata  
2bicchieri latte fresca  
1 bicchiere zucchero a velo  
4 pacchi biscotti a potibor  
1 cucchiaio di burro  
150 gr. di cioccolato bitter  
1 cucchiaio 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 cucchiaio 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 ebne in fondo dello stampo di torta. Si fa liscio con il cucchiaio. 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 cucchiaio 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.