



Еште пейте но не будьте расточительны (Чистилище 31)  
Бану Атабай Модест вкус Кулинарные рецепты

---

## Мороженое с Печеньем -Рококо

Rokoko



2 стакана измельчённого фундука  
4 стол.ложки сахара  
2,5 пакетика крем-шанти  
2 стакана холодного молока  
1 стакан сахарной пудры  
Печенья  
1 стол.ложка слив.масла  
150 гр. шоколада  
1 стол.ложка мёда или варенья

- # Фундук перемешать с 2 стол.ложками сахара и обжарить на тефлон.сковороде, на среднем огне.( Можно добавить немного воды).
- # Добавить 1 стол.ложку мёда или варенья, помешать и снять с огня.
- # В глубокую посуду высыпать 2 пакетика крем-шанти, сахарн.пудру, 1,5 стакана холодного молока и взбивать пока масса не загустеет.
- # Печенья измельчить до мучной консистенции и смешать с массой крем-шанти.
- # Обжаренный фундук равномерно высыпать на дно плоской формы для запекания и придавить ложкой. Сверху залить приготовленную массу и поставить в мороз.камеру на 3 часа.
- # Мороженое достать из формы, с верху полить талый шоколад со слив.маслом.
- # Опять поставить в мороз.камеру на 1 час.
- # 0,5 пакетика крем-шанти, пол стакана молока, 2 стол.ложки сахара хорошо взбить и обмазать мороженое. Оставшийся крем заполнить в кондитерский шприц и украсить мороженое.
- # Так же, можно украсить ягодами из варенья.
- # Перед тем, как подать к столу, достать из мороз.камеры и порезать на кусочки.

Мороженое Рококо можно хранить в мороз.камере в течении одного месяца.