



## 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.  
С верху 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.