



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mtevazı Lezzetler® Mutluluklar Diler

ROKOKO



2 Su bardağı dövülmüş fındık
4 Çorba kaşığı toz şeker
2.5 Paket krem şanti
2 Su bardağı soğuk süt
1 Su bardağı pudra şekeri
4 Paket pötibör bisküvi
1 Çorba kaşığı tereyağı
150 Gr. bitter çikolata
1 Çorba kaşığı bal ya da reçel suyu

- # Teflon tavaya 2 çorba kaşığı toz şekerle dövülmüş fındıklar konur. Orta ateşte çevrilerek kavrulur. (çok az su da eklenebilir.) # Fındığı bağlamak için, 1 kaşık bal ya da reçel suyu katılır, karıştırılır, ocaktan alınır.
- # Çukur karıştırma kabına 2 paket krem şanti, pudra şekeri ve 1.5 su bardağı soğuk süt konur, mikserle ya da çırpıcıyla katı kıvam alana kadar çırpılır.
- # Başka bir kapta dövülerek ya da robotla bisküviler un haline getirilir, az önce hazırlanan krem şanti ile toz bisküvi karıştırılır.
- # Kavrulmuş fındıklı karışım, düz bir kek kalıbının dibine düzgün olarak yayılır, kaşığın arkası ile bastırarak yüzeyi düzleştirilir. Üzerine bisküvili, krem şantili karışım düzgün olarak yayılır, buzluğa konur, en az 3 saat bekletilir.
- # Bu süre sonunda donan karışım kalıptan çıkarılır, üzerine tereyağı ile birlikte eritilmiş bitter çikolata bıçakla düzeltilerek sürülür.
- # Tekrar buzluğa konur, yaklaşık 1 saat daha buzlukta bekletilir.
- # Yarım paket krem şanti, yarım su bardağı süt, 2 kaşık toz şekerle iyice çırpılır, buzlukta çıkan rokokonun üzerine sıpatula yardımı ile düzleştirerek sürülür, kalan krem şanti krema pompasına konarak, değişik şekillerde sıkılarak süslenir.
- # Ayrıca arzuya göre suyu süzölmüş reçel tanaları de rokoko üzerine süs olarak kullanılabilir.
- # Tatlı servis yapana kadar buzlukta tutulur. Servis yapılacağı zaman dilimlenerek ikram edilir.

Not: Rokoko önceden hazırlanarak bir ay boyunca buzlukta saklanabilir.