

Rokoko

Malzemeler

- 1 paket krema
- 2 paket vanilya
- 2 paket kakaolu bisküvi
- 1/2 su bardağı pudra şekeri
- 1 çorba kaşığı limon suyu
- 1 su bardağı fındık(iri dövülmüş)
- 1/2 su bardağı kuru üzüm
- 1 limon kabuğu rendesi
- 3 çorba kaşığı kakao(icinge)
- Kakao(üzeri için)
- 100 gr.bitter çikolata(kıyılmış)

Yapılışı

Tek kişilik tatlı kaselerinin veya muffin kalıplarının içini seffaf folyo ile kaplıyoruz.Bisküvileri robotta un gibi olana kadar öğütüyoruz.Icinge kremayı,pudra şekerini,limon suyunu,fındık,kuru üzüm,limon kabuğu rendesi,vanilya,kakao ve kıyılmış çikolatayı ekliyoruz.(Gerekirse birkaç kaşık süt ekleyebiliriz)Malzemeleri birbiriyle bütünlesene kadar yoğuruyoruz.Elde ettiğimiz hamuru folyo ile kapladığımız kalıpların içine bastırarak yerleştiriyoruz.Rokokoyu buzlukta birkaç saat donması için bekletiyoruz.Servisten önce buzluktan alarak üzerlerindeki folyoyu çıkartıyoruz.En son kakao eleyerek servis yapabiliriz.