ÇİKOLATALI PORTAKALLI SUFLE

175 gram bitter çikolata
450 ml. (2 su bardağı) süt
4 yumurta
75 gram (5 çorba kaşığı) tozşeker
1 portakal
Yarım tabaka jelatin
300 gram krema
Rendelenmiş çikolata

1 900 ml.'lik bir sufle kabının kenarlarını yağlı kağıtla sarın ve alttan sıkıca tutturun.
2 Çikolatayı küçük parçalara kırın ve bir kapta sütle eritin. Bu sırada topak olmaması için karıştırmayı unutmayın.
3 Yumurta sarıları ile şekeri çırpın. Daha sonra sıcak çikolatayı buna ekleyin ve karıştırmaya devam edin.
4 Bir portakalın suyunu ve 2 çorbakaşığı suyu bir kapta karıştırın. Daha sonra jelatini ekleyerek, eriyinceye kadar ısıtın.
5 Kremayı çırpın ve 3/4'ünü çikolatalı karışıma ekleyerek çırpmaya devam edin. Buna iyice çırpılmış yumurta aklarını ve portakal suyunu da ekledikten sonra hızla karıştırın.
6 Elde ettiğiniz karışımı önceden hazırladığınız kalıba dökün ve 3 saat buzdolabında saklayın. Daha sonra yağlı kağıdı kabın kenarından çıkarın. Kalan krema, rendelenmiş çikolata ve portakal kabuğu ile süsleyerek servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:44350 • adı:ÇİKOLATALI PORTAKALLI SUFLE • gönderen:muzaffer • indirme tarihi:25.04.2024 - 13:45