



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DONDURMA SUFLESİ

1 su bardağı kakaolu dondurma
1 paket kakao
3 yemek kaşığı tereyağı
5 adet yumurta
Yarım su bardağı şeker

Saplı, ufak bir tencerede yağı eritin. İçine dondurmayı ve toz kakaoyu ilave edip, karıştırarak pişirin.

Kaynatmadan pişirdiğiniz karışımın altını söndürüp, ocağın altına indirin ve soğutmaya bırakın.

Bir tarafta yumurta sarılarını şekerle beyazlaşmış köpük köpük olana kadar ortalama 3-4 dakika kadar çırpın.

Bir tarafta da yumurta beyazlarını, katılaşıp, kar gibi bembeyaz hale gelinceye kadar, ortalama 2-3 dakika kadar çırpın.

En sonunda hazırladığınız bütün karışımları derin bir kap içinde birleştirin ve bir çatal yardımıyla çırpılarak birbirine iyice yedirin.

İsterseniz ufak sufle kaselerini, isterseniz büyük ve derin bir fırın kabını yağlayıp, bu karışımı boşaltabilirsiniz.

175 dereceye ayarlanmış fırında, 35 dakika kadar pişirin. (Sufle gibi kabarmayacak, kek kıvamında olacak.)

Sufle kekiniz fırından çıkar çıkmaz, sıcakken üzerine hazır çığ kremayı gezdirin ve pudra şekeri serpin.

Dilimleyip servise sunarken, yine krema veya krem şanti ile süsleyebilirsiniz.

