FİNCANDA VİŞNELİ SUFLE

2 yumurta
3 çorba kaşığı kakao
2 çorba kaşığı tereyağı
3 çorba kaşığı çiğ krema
100 gram doğranmış bitter çikolata
1,5- su bardağı un
1,5 çay bardağı şeker
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
1 çay bardağı vişne

Vişneleri derin bir kabın içine alıp üzerine şekeri, çırpılmış yumurtayı, kıyılmış fındıkları eritilmiş tereyağını de içine ekleyip içine unu ekleyin. Bu karışımı da fırına dayanıklı fincanların içlerine paylaştırın. Fırın kabının içine 2 bardak su dökün ve 200 derecedeki fırında 15 dakika kadar pişmeye bırakın. Fırından çıkan bu tatlı biraz soğuyunca üzerine fırındık ya da cevizi serpip isterseniz dondurma ile ikram edebilirsiniz.



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 22.01.2024

© lezzetler.com tarif no:82115 • adı:Fincanda Vişneli Sufle • gönderen:Mutlu Mesut • indirme tarihi:29.03.2024 - 10:46