



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FINDIK KREMALİ ÇİKOLATA SUFLE

120 gr damla çikolata
2 çorba kaşığı fındık kreması
1 tatlı kaşığı tereyağı
2 adet yumurta
2 çorba kaşığı tozşeker

Damla çikolatayı, fındık kremasını ve tereyağını benmari usulü (kaynayan sıcak suyun içine ısıya dayanıklı başka bir kabı içine oturtarak buhar yöntemiyle içindeki malzemeyi sıvılaştırma işlemi) eritin.

Ayrı bir kapta yumurta aklarını ayırıp 2 çorba kaşığı şekerle mikser yardımı ile iyice çirpin. Yumurta sarılarını da ayrı bir kapta çirpin.

Erimiş olan damla çikolatalı karışıma çırpılmış yumurta akları ile yumurta sarılarını ilave edin. Spatula yardımı ile alttan üste doğru havalandırarak tüm malzemeyi iyice yedirin. Karışımı yağlanmış sufle kaplarına paylaşın.

Önceden ısıtılmış 190 dereceye ayarlı fırında 15-20 dakika pişirin. İsteğe göre pudraşeker serpin veya vanilyalı dondurma eşliğinde servise sunun.