ÇİKOLATA SUFLESİ

100 gr sütsüz (bitter) çikolata (küçük parçalara ayrılmış)
2 çorba kaşığı su
2 su bardağı süt
1 kahve kaşığı vanilya
3 çorba kaşığı toz şeker
3 çorba kaşığı nişasta
1 çorba kaşığı tereyağı (küçük parçalara bölünmüş)
1 çorba kaşığı tereyağı (yumuşatılmış)
3 yumurtanın sarısı (hafifçe çırpılmış)
4 yumurtanm akı
1 çorba kaşığı pudra şekeri

Çikolata ve suyu orta boy bir tencereye koyup hafif ateşte ara sıra karıştırarak çikolatayı eritiniz.
Sütü orta boy bir başka tencereye koyup hafif ateş üstünde kaynama derecesine getirene kadar ısıtınız (taşırmadan). Isıtılmış sütten 3 çorba kaşığı alıp bir su bardağına koyarak bir kenara bırakınız. Vanilya ve toz şekeri karıştırıp, sütün bulunduğu tencereye koyarak tahta bir kaşıkla iyice karıştırınız. Şeker eriyince, eritmiş olduğunuz çikolatayı ekleyip yeniden iyice karıştırınız. Tencereyi ateşten alınız.
Nişastaya su bardağı içindeki 3 çorba kaşığı süte ekleyip macun haline gelinceye kadar karıştırınız. Bu karışımı tenceredeki süt-çikolata karışımına ekleyip iyice karıştırınız. Tencereyi orta ateşe yerleştirip, karışımı kaynama derecesine getirene kadar ısıtınız. Kaynar kaynamaz tencereyi ateşten alınız. Karışıma küçük parçalara bölünmüş tereyağı ekleyip üstünü kapatınız, oda sıcaklığında soğuması için bir kenara bırakınız.
Çikolatalı karışım soğurken orta boy bir sufle kabını bir çorba kaşığı yağla yağlayınız. Sufle kabının dış çevresine ağız kısmından 5 cm yüksekliğe taşacak biçimde bir yağlı kağıt bağlayınız.
Önce fırınınızı orta sıcaklığa getirip (190°C) ısıtınız.
Tenceredeki çikolatalı karışım soğur soğumaz, çırpılmış yumurta sarılarını azar azar, her defasında iyice karıştırarak, ekleyiniz.
Yumurta aklarını bir kasede koyulaşıncaya kadar çatalla iyice çırpınız. Madenî bir kaşıkla yumurta aklarını çikolatalı karışıma ekleyip iyice karıştırınız. Sufle kabına yerleştirip, sıcak fırının orta katına sürerek 25 dakika, sertleşip kabarıncaya kadar pişiriniz.
Sufle kabını fırından çıkarıp üstüne pudra şekerini serperek yeniden fırına sürünüz. 5 dakika daha pişiriniz.
Çikolata suflesini fırından çıkarıp, sıcak olarak servis ediniz.

Not: Hafif bir tatlı olan çikolata suflesini öğle yada akşam yemeklerinde tatlı olarak servis edebilirsiniz.

Fotoğraf "napolyon" tarafından gönderildi. 04.03.2021

© lezzetler.com tarif no:59857 • adı:ÇİKOLATA SUFLESİ • gönderen:bitmeyen şarkı • indirme tarihi:13.05.2024 - 19:51