



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

ÇİKOLATALI SUFLE (FRANSA)

Kullanılacak malzeme:

750 gram süt,
200 gram toz şekeri,
150 gram un,
100 gram tereyağı,
7 yumurta,
100 gram çikolata,
50 gram kakao,
1 çubuk vanilya,
1 tutam tuz.

Yapımı: Sufle kalıbı yağlanır, dibine ve kenarlarına eşit biçimde dağılmak üzere hafifçe şeker serpilir. Bir tencereye süt, vanilya çubuğu, bir çimdik tuz ve şeker konularak kap ateşe oturtulur, kaynamaya başlayınca içindeki vanilya çubuğu çıkarılır. Beri yanda ceviz iriliğindeki bir parça yağ bir kenara ayrıldıktan sonra kalan tereyağı ateşte eritilir. Çabuk çabuk karıştırarak buna un katılır. Sonra buna, kaynamaya başlayan süt de yavaş yavaş karıştırılarak katılır ve karıştırmaya ara verilmez. Krema kaynamaya başlayınca ateşten indirilir. Kakao küçük bir kâsenin içinde birkaç kaşık kremayla eritilir, sonra bu eritilmiş kakao kremanın içine dökülür. Krema bir kere daha ateşe oturtulur ve bir - iki dakika kaynatıldıktan sonra ateşten indirilir ve soğumaya bırakılır. Bir süre sonra yumurtaların sarıları teker teker katılarak yedirilir. Sonra küçük parçalara bölünmüş olan çikolata kremaya katılır, karıştırılarak yedirilir. Beri yanda yumurtaların akları telle kar köpüğü haline gelinceye kadar çırpılır ve çok yavaş bir şekilde karıştırılmakta olan kremaya azar azar katılarak karıştırılır. Bu iş de bittikten sonra krema, yağlanmış olan kalıba dökülür ve orta ısıdaki fırına konur (Fırını termostatlı olanlar 140 dereceye göre ayarlayabilirler. Ayrıca bu ısıyı elde etmek için fırını önceden beş dakika kadar ısıtmak yeterlidir). Yarım saat sonra ısı yavaş yavaş artırılır. Isı öyle bir biçimde artırılmalıdır ki sufle-fırından çıkartılmadan sekiz dakika önce fırının ısı da 200 dereceye ulaşmış olmalıdır. Böylece krema 45 dakikada pişmiş olmalıdır. Servis yapılmadan önce istenirse üzerine pudra şekeri serpilebilir. Eğer istenirse ortasına biraz kaymak ta konulabilir. Ayrıca vanilyalı kremayla birlikte de servis yapılabilir.

Bir sufleinin başarılı, lezzetli ve yumuşak olması, yumurta aklarının kar köpüğü haline gelinceye kadar iyice çırpılmasına ve bunun kremaya bozulmadan ve yavaş yavaş karıştırılmasına bağlıdır. Sufle fırına konulacağı anda fırının orta dereceye göre ısınmış olmasına özellikle dikkat edilmelidir. Isı, pişmenin sonuna doğru artırılır. Ayrıca sufleinin çok çabuk kızarma. ması lâzımdır, buna mâni olmak için sufleinin üstüne yağa bulanmış bir kâğıt örtülür. Sufle fırından çıkarılır çıkarılmaz bir dakika bile bekletilmeden servis yapılır. Sufle fırından çıkartılmadan beş dakika önce fırının kapağını açıp sufleinin üzerine pudra şekeri serpmeli, fırın tekrar kapatılmalıdır. Ama bu iş çok süratli yapılmalıdır yoksa sufle bozulabilir.



Fotoğraf "şans eseri" tarafından gönderildi. 19.02.2020