ÇİKOLATALI SUFLE (FRANSA)

MALZEMELER
100 gr. bitter çikolata
70 gr. margarin
1 çorba kasigi pudra sekeri
3 çorba kasigi un
2 su bardagi süt
4 çorba kasigi tozseker
4 adet yumurta
1/2 paket vanilya

YAPILIŞI
Sufle kalibini 10 gr. margarin ile yaglayip, pudra sekeri serpin. Bir tencerede kalan 60 gr. margarini eritin, unu ekleyip hafif pembelesinceye kadar kavurun. Sicak süt ve tozsekeri ilave edin. Sürekli karistirarak kaynayincaya kadar pisirin. Kaynamaya basladiktan sonra 1 dakika daha pisirip, altini kapatin. Hazirladiginiz kremayi arada bir karistirarak sogutun. Yumurtanin aklarini sarilarindan ayirin. (Yumurta aklarinin içinde sarisinin kalmamasina dikkat edin.) Çikolatayi rendeleyin. Soguyan kremaya yumurta sarilarini tek tek yedirin. Çikolata ve vanilyayi ekleyip karistirin. Baska bir kasede yumurta aklarini bir fiske tuzla kar haline gelinceye kadar çirpin. Çikolatali kremayi yumurta aklarina ilave edin. (Krema ve aklari karistirirken kesinlikle çirpmayin, sadece alt üst edin. Aksi halde sufleniz kabarmaz.) Karisimi yaglanmis kaliba dökün. Kalibi firin tepsisine koyun. 200 derece isitilmis firinda 10 dakika pisirin. Firinin ososini 160 dereceye indirip 15 dakika daha pisirin. Pisirme sirasinda firinin kapagini açmayin. Sufle firindan çiktiktan sonra üzerine pudra sekeri serpip, yaninda krema ile hemen servis yapin.

© lezzetler.com tarif no:4463 • adı:Çikolatalı Sufle (Fransa) • gönderen:Başarısız • indirme tarihi:23.04.2024 - 14:40