



ÇİKOLATALI SUFLE

80 gram bitter çikolata
2 adet yumurta
1 su bardağından toz şeker
1/2 çay bardağı sıvı yağ
1 çay bardağı krema
2 çorba kaşığı kakao
1'er paket vanilya ve kabartma tozu
1 su bardağı un

Yumurta ve toz şekerini çırpın. Sıvı yağ, krema, çikolata ve kakaoyu ilave edip çırpmaya devam edin. Kabartma tozu, vanilya ve unu ekleyip karıştırın. Harcı yağlanmış kalıba boşaltın. Kabı, içi su dolu başka bir fırın kabının içine yerleştirin. 200 derecedeki fırında 20 dakika pişirin. Çırpılmış krema, pudra şekerini ve dilediğiniz meyveyle süsleyin.



