



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ÇİKOLATALI SUFLE

125 gram bitter çikolata  
125 mililitre krema  
3 adet yumurta sarısı  
Yarım paket vanilya  
5 adet yumurta akı  
3 yemek kaşığı şeker  
1-2 yemek kaşığı pudra şekeri

Sufle kaplarını yağlayıp içine pudra şekeri serpin. Kapları hamur hazırlanana kadar buzdolabında beklemeye alın.

Çikolatayı robotta çekin ya da bıçakla inceltin. Krema ve çikolatayı bir tencerede karıştırarak pişirin. Yumurta sarılarını teker teker kremaya ekleyip iyice karıştırın. Vanilya ilave edip 3-4 dakika daha pişirmeye devam edin. Kremalı karışımı ocaktan alın. Başka bir kaptaki toz şeker ve yumurta aklarını kar haline gelene kadar çırpın. Yumurta karı yavaş yavaş tahta bir kaşıkla çikolatalı kremaya ilave edilip karıştırın. Sufle hamurunu kalıplara 2/3'ünü geçmeyecek şekilde doldurun.

Önceden 180 dereceye ısıtılmış fırında 15 dakika kapağı hiç açılmadan pişirin.

