



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATALI SUFLE

3 tane yumurta (Yumurtalar büyük ise 2 tane kullanmanız da yeterli olacaktır)
80 gram bitter çikolata
Yarım su bardağı un
50 gram tereyağı
Yarım su bardağı şeker (eğer çok tatlı seviyorsanız biraz daha ekleyebilirsiniz)
1 tutam tuz

Çikolatalı sufle yapmaya başlamadan önce ilk olarak fırını 220 derecede çalıştırın.

Tereyağı ve bitter çikolataları teflon tavada kısık ateşte karıştırarak eritin ve malzemeleriniz eridikten sonra ocağı kapatarak içine unu ilave edin ve tamamen özdeşene dek karıştırın.

Farklı bir kapta yumurta ve şeker karışımını beyazlayana kadar çırpın. Şeker tadının ön plana çıkması için tuzu ekleyip çırpmaya devam edin.

Çikolatalı harcı ilave ederek mikserle tekrar çırpın. Hamurumuz hazır.

Sufle kaplarınızı ya da ısıya dayanıklı küçük kaplarınız varsa içlerini yağlayarak hamurdan eşit şekilde hepsine paylaşın. (Tarifimize göre ortalama dört kap çıkıyor)

Daha önceden fansız çalıştırdığınız ve ısıttığınız fırında 7-8 dk pişirme süresinin sonunda sufleleriniz pişmiş olacak!

Fırından aldıktan sonra bir kaç dakika ilk sıcaklığının geçmesini bekleyin sonra ister tabağa çevirip isteğe bağlı olarak kaseden de yiyebilirsiniz.

Suflelerin akışkan olması için pişirme süresi çok önemli, kullandığınız fırın kabı farklı olabilir, bu nedenle pişme süresi 1 dakika bile fark etmiş olsa kekinizin içi pişmiş olabilir. Bu nedenle bu sufle tarifini ilk kez yapacaksanız önden bir kabı fırına sürüp gözlemleyerek fırının pişirme süresini öğrenebilirsiniz.

Not: İsteğe bağlı olarak dondurma ile sunum yapabilirsiniz. Yumurtalarınızın taze olması büyük önem taşıyor.

Çırpma aşamasında yumurta akları iyice kabartılmalı, ters çevirince akmayacak kıvama getirilmeli. Yumurta akı eklenecek sufle karışımı kesinlikle sıcak olmamalı ve fırın mutlaka önceden belirtilmiş derecede ısıtılmalı.

Pişirmek için ısıya dayanıklı kaplar kullanılmalı ve karışımın kabarmasını kolaylaştırmak için yağlanıp unlanmalı ve son olarak; pişirilen sufle bekletilmeden sıcak servis edilmeli.

