



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATALI SUFLE

<https://www.posta.com.tr>

1 su bardağı rendelenmiş çikolata
3 çorba kaşığı ılık su
3 adet yumurta sarısı
1 adet yumurta akı
Yarım çay kaşığı tuz
3 çorba kaşığı tereyağı - çikolata için
4 çorba kaşığı tereyağı - kaseler için
Yarım su bardağı toz şeker
Üzerine:
1 su bardağı pudra şekeri
1 su bardağı krema

Fırın kaplarınızı tereyağı ile iyice yağlayın, içine toz şeker serpin. Tereyağı ve çikolatayı kısık ateşte eritin. Ayrı bir kasede, yumurta sarılarını ve ılık suyu el mikseri ile çırpın. Üzerine azar azar toz şekeri serperek, açık sarı renk alıncaya ve krema kıvamına gelinceye kadar çırpın.

Erimiş çikolatayı yumurta sarısıyla birleştirin. Tuz ve yumurta aklarını sertleşip kar haline gelinceye kadar çırpın. Azar azar alarak, yumurta sarısıyla birleştirin. Kalıplarınıza karışımı paylaştırın. 180 derecede ısıtılmış fırında, hacmi üç katına çıkıncaya kadar pişirin. Krema ve pudra şekeri ile sıcak servis yapın.

