



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATALI SUFLE

6 adet yumurta
Yarım su bardağı süt
Yarım su bardağı tozşeker
150 gram margarin
160 gram bitter çikolata
3 çorba kaşığı toz kakao
Yarım çay kaşığı tuz
Üzeri için:
2 çorba kaşığı pudraşekeri
4 çorba kaşığı krema

İlk olarak çikolataları porselen bir kaba koyun. Benmari usulü erimesi için sıcak suyun üzerine oturtun. Süt, tozşeker, margarin ve toz kakaoyu bir tencereye alın. Margarin eriyinceye kadar kısık ateşte karıştırarak pişirin. Yumurtaların aklarını ve sarılarını ayırın. Akları mikserle çırparak katı hale getirin. Tuz ekleyip tekrar mikserleyin. Eriyen çikolatayı, yumurta sarılarını ve kar haline getirdiğiniz yumurta aklarını tahta bir kaşıkla birbirine karıştırın ve sufle kabına alın. Fırını önceden 150 dereceye ısıtın. Sufle kabını fırına verdiğinizde fırının sıcaklığını 200 dereceye getirin. Üzeri kabarıp kabuk halini alana kadar pişirin. Pudra şekeri ve taze kremayla birlikte sıcak olarak servis yapın.

