



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATALI SUFLE

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

Hamur:

1 yemek kaşığı un
1 yemek kaşığı Dr. Oetker Kakao
0,5 çay kaşığı Dr. Oetker Hamur Kabartma Tozu
1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin
1 çay bardağı toz şeker
50 g tereyağı
80 g bitter çikolata
2 yumurta sarısı
0,5 çay bardağı süt
2 yumurta akı

Üzeri için:

1 - 2 tatlı kaşığı Dr. Oetker Pudra Şekeri

Kalıp:

4 adet 8 cm çapında ve 4-5 cm yüksekliğinde pişirme kalıbı

Kalıpları tereyağı ile yağlayın. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden açın.

Alt-üst pişirme: 210 °C

Turbo pişirme: 200 °C

Un, kakao ve hamur kabartma tozunu karıştırıp bir kaba eleyin. Üzerine şekerli vanilin ve toz şekeri ekleyip kaşık ile iyice karıştırın. Tereyağı ve çikolatayı benmari yöntemi ile eritin. Ocaktan alın, 3 dakikabekletip yumurta sarılarını ekleyin ve kaşık ile karıştırın. Üzerine hazırladığınız un karışımını ve sütü ilave edip karıştırın.

Yumurta aklarını bir çırpma kabına alın ve mikserin çırpıcı uçları ile önce düşük, sonra yüksek devirde toplam 2 dakika çırpılarak kar haline getirin. Yumurta akını hazırladığınız çikolatalı karışıma ekleyin ve tahta kaşık veya spatula ile alttan üste doğru yavaşça karıştırarak yedirin. Hazırladığınız kaselere üst kısımlarında 1 cm boşluk kalacak şekilde paylaşın. Fırın tepsinde sıralayın ve fırının orta rafında pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 11 - 12 dakika

Fırından çıkarıp arzuya göre üzerlerine pudra şekeri serpererek bekletmeden servis yapın.



