



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATALI SUFLE

3 su bardağı süt,
4 kahve fincanı toz şeker,
1 çubuk vanilya,
1 tutam tuz,
6,5 çorba kaşığı margarin,
3 kahve fincanı un,
yarım su bardağı kakao,
7 adet yumurta,
100 gram bitter çikolata.
üzerine;
Krem şanti
pudra şekeri

Sufle kalıbını yağlayın. Dibine ve kenarlarına tozşeker serpin. Tencereye süt, vanilya çubuğu, bir tutam tuz ve şekeri koyun. Kaynamaya başlayınca vanilya çubuğunu içinden çıkarın.

Diğer tarafta margarinden ceviz iriliğinde bir parçayı ayırın. Kalan yağı ateşte eritin. Unu ilave edin. Hızlı karıştırın. Kaynayan sütü yavaş yavaş ilave edin. İyice karıştırıp, tencereyi ocaktan alın. Kakaoyu küçük bir kasede, tencereden aldığınız birkaç kaşık kremayla eritin. Kremaya ilave edip, ocakta karıştırın. 1-2 dakika daha kaynatın. Ateşten indirip soğumaya bırakın.

Krema ılınca önceden ayırdığınız yumurta sarılarını ilave edin. İyice yedirinceye kadar karıştırın. Küçük parçalara ayırdığınız çikolatayı ekleyin. Ayrı bir kaptaki yumurta beyazlarını bir tutam tuzla köpük haline gelene dek çırpın. Yavaş yavaş kremaya ekleyin. Tahta bir kaşıkla karıştırın.

Sufle kabına dökün. Önceden 5 dakika ısıtılmış 140 dereceli fırına koyun Yarım saat geçince ısıyı 200 dereceye getirin.

Sufleyi 8 dakika daha pişirip, fırından çıkarın. Ortasına krem şanti ve pudraşekeri koyup, servis yapın.