



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATALI SUFLE

MasterChef

100 gram bitter çikolata (kuru)
80 gram tereyağı
1/2 su bardağı toz şeker
2 adet yumurta
1 adet yumurta sarısı
1 çay kaşığı vanilin (isteğe bağlı)
1/2 su bardağı un
Bir tutam tuz
1/2 su bardağı süt
Tereyağı (kapsama için)
Toz şeker (kapsama için)

Çikolatayı ve tereyağını bir cam veya metal kaseye alın.

Kaseyi bir tencerenin üzerine oturttarak (benmarî usulü) orta ateşte karıştırarak eritin. Çikolata ve tereyağı tamamen eridiğinde karışımı ocaktan alın ve soğumaya bırakın.

Yumurta ve yumurta sarısını bir kaptaki toz şekerle çırpın. Karışımın rengi açılana ve krema kıvamına gelene kadar çırpmaya devam edin.

Vanilin kullanıyorsanız, şimdi ekleyin.

Çikolata ve tereyağı karışımını, yumurta karışımına ekleyin ve iyice karıştırın.

Unu eleyerek karışıma ekleyin ve karıştırın.

Sütü ekleyin ve karışımı pürüzsüz hale gelene kadar karıştırın.

Sufle kalıplarını tereyağı ile yağlayın.

Kalıpların tabanını ve kenarlarını toz şekerle kaplayın. Şeker, suflelerin kalıptan kolayca çıkmasını sağlar.

Hamuru hazırladığınız kalıplara dökün, kenarlarına kadar doldurmayın çünkü pişerken kabarmaktadır.

Önceden ısıtılmış 200 °C fırında 12-15 dakika kadar pişirin. Suflelerin üstü kabarıp, biraz çatlamış olmalı. İç kısmı yumuşak ve akışkan olmalıdır.



Fotoğraf "dolu" tarafından gönderildi. 14.03.2025