ÇİKOLATALI SUFLE

30 gram margarin,
2 çorba kaşığı un,
1 su bardağı süt,
150 gram sütsüz kıyılmış çikolata,
4 adet yumurta (sarısı ve akı ayrılmış) ayrıca 1 adet yumurta akı

Fırını 210 derecede ısıtın. 6 küçük sufle kabını erimiş margarinle yağlayın. Üzerine tozşeker serpiştirerek altının kıtır kıtır olmasını sağlayın. Şekerin fazlasını silkeleyerek dökün. Sufle kaplarının kenarlarına, biraz yüksek kalacak şekilde alüminyum folyo sarın. Açılmaması için bir iple bağlayın. Margarini küçük bir kapta eritin. Unu ilave edin. Kısık ateşte un altın sarısı renk alana dek, iki dakika kadar kavurun. Yavaş yavaş sütü ekleyin. Karışım yumuşayıp pürüzleri gidene kadar karıştırın. Orta ateşte karışım kaynayıp, koyulaşana kadar karıştırmaya devam edin. Ateşten alın. Çikolatayı ilave edin. Eriyinceye kadar karıştırın. Soğumaya bırakın. Hafifçe çırpılmış yumurta sarılarını ekleyin. Yumuşak kıvam elde edene dek karıştırın. Mikser kullanarak 5 yumurta akını, temiz, kuru bir kapta, yumuşak kar kıvamı elde edinceye dek çırpın. Metal bir kaşık kullanarak bu karı çikolatalı karışıma iki kerede katın. Elde ettiğiniz karışımı kalıplara dökün. Kalıpların kenarlarında 1 cm kalacak şekilde, bıçakla bir daire çizin. Ancak kalıpların dibine bıçağı değdirmemeye dikkat edin. Kalıpları fırın ızgarasına dikkatlice yerleştirin. 15 dakika pişirin. Sönmeden hemen servis yapın. Dilerseniz krema ve pudra şekeriyle birlikte sunabilirsiniz.

© lezzetler.com tarif no:21001 • adı:Çikolatalı Sufle • gönderen:flamingo • indirme tarihi:24.04.2024 - 14:13