



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATALI SUFLE

Malzemesi:

2 su bardağı süt
4 çorba kaşığı şeker
3 çorba kaşığı un
yarım paket küçük margarin
4 yumurta
1 kaşık kakao
50 gram sütsüz çikolata
vanilya
bir tutam tuz

Hazırlanışı:

Sufle yapacağınız orta büyüklükteki kalıbı erimemiş bir yağla yağlayıp bir kaşık toz şekeri etrafına ve dibine serpin. Bir tencereye şekeri, unu, kakaoyu bir tutam tuzu koyup yavaş yavaş sütü katarak iyice ezin. Tencereyi ateşe koyup, bir iki defa kaynatıp krema haline getirin. Kalan yağı eritip krema katıp hepsini iyice karıştırın. Soğumak üzere bir kenara bırakın. Hafif soğuyunca yumurta sarılarını, rendelenmiş çikolatayı da krema katıp tekrar karıştırın. Yumurta aklarına bir tutam tuz atıp telle döğerek kar haline getirin. Bunları da kremaya azar azar katarak yedirin. Sufleyi yağlanmış kalıba boşaltıp ortadan daha az ve önceden ısıtılmış fırında 40-45 dakika pişirin. Pişip pişmediğini bıçak veya kürdanla kontrol edip fırından alın. Fırından alır almaz, kabarıklığı gitmeden servis yapın.

Not: Sufleleri soğuduktan sonra servis yapmadan önce krem şantiy veya taze meyvalarla da süsleyebilirsiniz, özellikle sıcak günlerde krem şantiy ve taze meyve suflelere lezzet verecektir.