



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ÇİKOLATALI SUFLE

### Malzemeler

- 100 gr tereyağı
- 200 gr bitter çikolata
- 1 su bardağı + 4 yemek kaşığı tozşeker
- 6 adet yumurta (oda sıcaklığında beklemiş olmalı)
- 1/2 çay kaşığı tuz

### Yapılışı

Tereyağı ve kırılarak küçük parçalara ayrılan çikolata orta boy bir tencereye koyulur. Çok kısık ateşte, tahta bir kaşıkla karıştırılarak, çikolatanın tamamen erimesi beklenir.

Diğer taraftan, yumurtaların sarıları ve akları ayrılarak ayrı ayrı kaplara koyulur. Yumurta aklarının içine 1 yemek kaşığı tozşeker eklenip mikserin yüksek devriyle 7-8 dakika, katılaşıp kar gibi oluncaya kadar çırpılır.

Yumurta sarıları ve tuz bir kaseye koyulup 2-3 dakika, köpük köpük oluncaya kadar çırpılır.

Tek kişilik sufle kapları ya da 20-22 santim çapında ve en az 15 santim derinliğindeki bir fırın kabı yumuşamış margarinle iyice yağlanır. Kalan 3 yemek kaşığı tozşeker kalıplara serpiştirilir.

Ocakta eritilen çikolatanın hafifçe ılık hale gelmesi beklenip üzerine yumurta sarıları eklenir ve tahta bir kaşıkla karıştırılır.

1 su bardağı tozşeker de katılıp tekrar karıştırılır.

Son olarak, yumurta akları azar azar ve tahta kaşıkla karıştırılarak karışıma ilave edilir. Tüm malzemeler birbiriyle iyice karıştıktan sonra sufle, yağlanmış ve şekerlenmiş kalıplara aktarılır. (Kaplarda neredeyse ağzlarına kadar doldurulmalı)

Sufleler 10 dakika önceden 200 dereceye ayarlanmış fırında 10 dakika kadar pişirilir. Fırının kapağı açılıp kabaran suflelerin üzerine bıçağın ucuyla artı şekli çizilir. Fırının kapağı tekrar kapatılıp sufleler 7-8 dakika daha pişirildikten sonra çıkarılır. Sıcakken üzerine hazır süt kreması ve pudraşekeri gezdirilerek ve soğumaları beklenmeden servise sunulur.