



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ÇİKOLATALI SUFLE

<https://www.bosch-home.com/tr>

- 1 paket bitter çikolata (100 gr)
- 1 su bardağı dövülmüş ceviz içi
- 2 yemek kaşığı tereyağı
- 1 yemek kaşığı un
- 3 adet yumurta
- 1 tatlı kaşığı vanilya
- 1 kahve fincanı toz şeker
- 1 adet yumurta akı
- 1 kahve fincanı pudra şekeri

- 1- Sufle kaplarını oda sıcaklığında erimiş tereyağını bir fırça yardımıyla homojen bir şekilde yağlayınız.
- 2- Yağlanmış kapların iç yüzeyine toz şekeri serpiniz. Fazla şekerleri kapları ters çevirerek boşaltınız.
- 3- Kenarlı bir kabının yarısına kadar su doldurunuz. Kabı önceden 150° kızdırılmış Bosch fırınına sürünüz. Isınmaya bırakınız.
- 4- Yumurtaların ak ve sarılarını birbirinden ayırınız.
- 5- Sütlü çikolata ve tereyağını Benmari usulü ile Bosch ocak ... orta ateşte eritip karıştırınız.
- 6- Erimiş çikolata daha sıcakken çırpılmış bir yumurta akını katıp karıştırınız.
- 7- Karışım ılınınca yumurta sarılarını ilave ediniz. Çırparak krema haline getiriniz.
- 8- Yumurta aklarını azar azar şeker ekleyerek beyaz ve kıvamlı hale gelinceye kadar çırpınız. Yumurta karı elde ediniz.
- 9- Krema haline gelmiş yumurta sarılarına önce dövülmüş cevizleri ve elenmiş unu katıp karıştırınız. Sonra yumurta karının dörtte birini ekleyiniz. Tahta kaşıkla yavaş daireler çizerek karı harca yediriniz. Tekrar dörtte bir kar katınız. Böylece karı harca katarak harca azar azar yediriniz.
- 10- Hazırladığınız harcı sufle kabına 3/4 oranında dolduracak şekilde taksim ediniz. Eğer imkanınız varsa sufle kaplarını içinde 80° su bulunan bir sıcak su havuzunda 30 dakika dinlendiriniz.
- 11- Dinlenmiş sufle kaplarını önceden ısıtılmış 180° kızdırılmış Bosch fırınındaki içi yarıya kadar su dolu fırın kabına koyunuz. Fırın kapağını açmadan yaklaşık 25-30 dakika sufle kabından 1 cm taşıcaya kadar pişirmeyi sürdürünüz.

Servis:

- 1- Sufle kaplarını servis tepsisine koyunuz. Üzerlerine pudra şekeri serpiniz. Sıcak sıcak sofraya veriniz. Bekletmeden tüketiniz.