



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ÇİKOLATALI SUFLE

1 bardak süt  
4 çorba kaşığı toz şeker  
4 çorba kaşığı tereyağı  
6 kaşık kaymak  
8 yumurta  
100 g çikolata rendesi  
1 su bardağı krema  
½ çay bardağı pudra şekeri

Fırınınızı 180-200 oC ye ayarlayınız.

Küçük çelik bir tencerede şeker ve sütü orta ateşte kaynatınız.

Süt bir taşım kaynayıncaya ateşten alınız.

Başka bir küçük tencerede 3 kaşık tereyağını eritip un ilave ediniz.

Sürekli karıştırarak 2-3 dakika pişiriniz.

Karıştırmaya devam ederek az önce kaynatmış sütü bu karışıma yediriniz.

Karışımınız soğurken sufle kalıplarınızı margarin veya tereyağı ile yağlayarak bir tutam toz şeker serpiştiriniz.

Sufle kalıbınız yok ise borcamdan dilimli kek kalıbı da kullanabilirsiniz.

Çikolatanızı rendeleyerek hazırlayınız. Bu işlem için tercihen sütsüz bitter çikolatası kullanabilirsiniz.

Bu karışımı bir kenarda soğumaya bırakınız oda sıcaklığındaki yumurtaların sarısını ve aklarını birbirinden ayırınız.

Karışımı yumurtalarla karıştırmadan önce daha büyük çırpma kabına almanız, karıştırma işlemini daha kolay yapmanızı sağlar.

Yumurtaları ayırırken sarısı ve akını dikkatle ayırınız. Sarısının akıyla karışmamasına özen gösteriniz. Aksi takdirde sufleğiniz dilediğiniz gibi kabarmaz.

Yumurta sarıları ve aklarını ayrı ayrı çırpınız.

Bunun için mikserle önce akları bir fiske tuz ilave ederek katı köpük oluncaya kadar çırpınız.

Sonra sarıları çırpabilirsiniz .

Çikolata rendesini sütlü unlu karışıma yavaş yavaş yediriniz.

Daha sonra yumurta sarılarını ilave ediniz.

Vanilya veya limon kabuğu rendesini ilave ediniz.

En son aklarını, fazla karıştırmadan karışıma kaşık kaşık ilave ediniz.

Yeterince karıştırıp homojen hale getirdiğiniz karışımı yağladığınız kalıplara iki parmak eksik gelecek şekilde dökünüz.

Önceden ısıttığınız fırına koyarak büyük fırınlarda yaklaşık 1 saatte küçük fırınlarda 160-170 oC de 35 dakikada pişirebilirsiniz.

Not: Pişme esnasında özellikle ilk 20 dakikada fırınınızın kapağını açmayınız. Sufleğiniz söner. Karıştırma esnasında mikser kullanmayınız. Mikserin devri yüksek olduğundan yumurtanın köpüğünün kesilerek kabarmasının istenen ölçüde olmasını engeller. O nedenle çırpma teli bu iş için daha uygun olacaktır.