



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FINDIK KREMALI PARÇA ÇİKOLATALI SUFLE

2 paket Pakmaya Bitter Parça Çikolata (150 gr)

2 çorba kaşığı fındık kreması

1 tatlı kaşığı tereyağı

2 adet yumurta

2 çorba kaşığı Pakmaya Pudra Şekeri

Üzeri için:

1 çorba kaşığı Pakmaya Bitter Kurabiye Çikolatası

1 çorba kaşığı Pakmaya Pudra Şekeri

Frenk üzümü

Krema

Parça çikolatayı, fındık kremasını ve tereyağını benmari usulü (Geniş bir kaptaki kaynayan suyun içine oturtulan, ısıya dayanıklı başka bir kaptaki malzemeyi buhar yöntemiyle sıvılaştırma işlemi) eritin.

Ayrı bir kaptaki yumurta aklarını ayırıp 2 çorba kaşığı Pakmaya Pudra Şekeri'ni mikser yardımı ile iyice çırpın.

Yumurta sarılarını da ayrı bir kaptaki çırpın.

Eritmiş olduğunuz çikolatalı karışıma çırpılmış yumurta akları ile yumurta sarılarını ilave edin. Spatula yardımı ile alttan üste doğru havalandırarak tüm malzemeyi iyice yedirin.

Karışımı yağlanmış sufle kaplarına paylaştırın.

Önceden ısıtılmış 190 dereceye ayarlı fırında 15 dakika pişirin.

İsteğe göre Pakmaya Pudra Şekeri serpin veya krema eşliğinde taze frenk üzümü ile servise sunun.

