FINDIKLI KREMALI SUFLE

60 gr (4 çorba kaşığı) tereyağı
3 çorba kaşığı pudra şekeri
3 çorba kaşığı un
250 gr (1 su bardağı) krema
125 gr (1/2 su bardağı) şeker
4 yumurtanın sarısı
200 gr (1 su bardağı) fındık (kabukları kırılmış, iç zarları soyulmuş ve dövülmüş)
2 tatlı kaşığı vanilya esansı
5 yumurtanın akı

Önce, fırınınızı orta sıcaklığa (180° C) getirip; ısıtınız. 1 litrelik (5 su bardaklık) bir sufle kabını, 1 çorba kaşığı tereyağla iyice yağlayınız. 1 çorba kaşığı pudra şekeri serpip, kabı döndürerek şekerle kaplayınız. Kabın tersine vurup, fazla şekerini silkeleyerek, bir kenara bırakınız.
Büyük bir tencerede, kalan 3 çorba kaşığı yağı orta ateşte eritiniz. Tencereyi ateşten alıp, tahta bir kaşıkla unu ekleyerek, pürtüksüz bir bulamaç haline getiriniz.
Krema ve şekeri tencereye ekleyip, iyice birbirine karışana kadar karıştırdıktan sonra, karışımı soğumaya bırakınız. Karışım soğuyunca, yumurta sarılarını birer birer, karıştırarak ekleyiniz. Dövülmüş fındığı ve vanilya esansını sürekli karıştırarak ekleyip, pürtüksüz bir bulamaç elde ediniz.
Orta boy bir kasede, yumurta aklarını telle ya da elektrikli çırpıcıyla çırparak kar haline getiriniz. Madeni bir kaşıkla yumurta aklarını, fındıklı karışıma katınız.
Hazırladığınız sufle kabına karışımı kaşıkla doldurup, kalıbı fırına sürerek 35-40 dakika, sufle iyice kabarıp hafifçe kızarana kadar pişiriniz. Kabı fırından alıp, kalan 2 çorba kaşığı pudra şekerini üstüne serperek, servis adiniz.

© lezzetler.com tarif no:66812 • adı:Fındıklı Kremalı Sufle • gönderen:bitmeyen şarkı • indirme tarihi:13.05.2024 - 09:05