



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

## FRAMBUAZLI SUFLE

Yumurta 2 adet büyük boy  
Toz Şeker 2 yemek kaşığı  
Margarin 50 g  
Bitter Çikolata 1 paket (80 g)  
Un 2 yemek kaşığı  
Kakao 2 çay kaşığı  
SuperFresh Frambuaz 10 adet  
Krema 100 ml  
Pudra Şekeri 1 tatlı kaşığı

Yumurtaları toz şekerle birlikte mikserde iyice çirpin.

Margarini benmari usulü eritin, bitter çikolatayı da eriyen margarine ilave edin. Tamamen pürüzsüz bir kıvam olunca benmari usulü eritmeyi bırakın.

Çikolatalı karışım ılınınca yumurtalı karışıma ip gibi yavaş yavaş ekleyerek spatula ile bütünleştirin.

En son 2 yemek kaşığı tepeleme un ile 2 çay kaşığı kakao ile birlikte harmanlanmış karışımı ekleyin. Tekrar karıştırın.

Önceden ısıtılmış 200 dereceye ayarlı fırında 7 dakika pişirin.

Bu arada hızlıca kremasını hazırlayın. Bunun için krema ile pudra şekeri iyice çirpin. Fırından aldığınız suflenin üzerine önce şekerli krema yerleştirin. En son SüperFresh Frambuaz serpin. Hemen servis yapın.

