



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAFIF SUFLE

<https://www.elele.com.tr>

2 yemek kaşığı tereyağı
80 ml toz şeker
80 ml esmer toz şeker
Yarım su bardağı su
1 çay kaşığı toz espresso
85 g bitter çikolata
Yarım su bardağı kakao
2 yemek kaşığı un
Bir tutam tuz
2 yumurtanın sarısı
5 yumurtanın beyazı
1 çay kaşığı krem tartar
2 yemek kaşığı toz şeker
Kalıp için:
6 çay kaşığı toz şeker
Üzeri için:
Rendelenmiş çikolata Kakao

Şekerler, su ve toz espressoyu küçük bir tencereye alın. Kaynamaya başlayınca ocağın altını kapatın. Küçük parçalara böldüğünüz bitter çikolatayı da tencereye ekleyin. Eriyene kadar karıştırın. Aynı bir kapta kakao, un ve tuzu harmanlayın. Çikolatalı karışımı ekleyip karıştırın. Yumurta sarılarını ilandırarak çikolatalı harca ekleyip karıştırmaya devam edin. Yumurta akları ve krem tartarı geniş bir kaseye alın. Bir mikser yardımı ile çırpın. Şekeri ekleyip çırpıma devam edin. Karışımı çikolatalı karışıma ilave edin. Sufle kaplarının her birini tereyağı ile yağlayın ve tabanına birer çay kaşığı toz şeker serpin. Karışımı sufle kaplarına paylaşın ve derin bir fırın tepsisine dizin. Tepsiye sufle kaplarının yarısına gelecek kadar su ilave edin. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında 20 dakika pişirin. Fırından alıp üzerini rendelenmiş çikolata ve kakao ile süsleyip hemen servis yapın.

