



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAKAOLU SUFLE

2 adet yumurta
1 su bardağı şeker
1 su bardağı ılık süt
Yarım su bardağı sıvı yağ
Yarım su bardağı kakao
1.5 su bardağı un
2 paket kabartma tozu
2 paket vanilya
Kalıbı yağlamak için:
Sıvı yağ
Üzeri için:
Pudra şekeri

Sufle yapımı için öncelikle yumurta ve şekeri derin bir karıştırma kabında çırpmaya başla.

Bu aşamada çırpma işlemini 8-10 dakika kadar sürdür ve yumurtanın köpük köpük olmasını bekle.

Ardından ılık sütü ve sıvı yağı ekleyerek çırpma işlemine devam et.

Bu karışıma yarım su bardağı kakaoyu, 1.5 su bardağı unu, ikişer paket kabartma tozunu ve vanilyayı ekle.

Katı malzemeleri de ekledikten sonra karışımı 3 dakika kadar çırpmaya devam et.

Hazırladığın sufle karışımını, sıvı yağ ile güzelce yağladığın sufle kalıplarının içine eşit bir biçimde paylaş.

Önceden ısıtılmış 170 derecelik fırında yaklaşık 10-12 dakika kadar pişir. Eğer içinin daha kek gibi olmasını istersen 20-25 dakika pişirebilirsin.

Fırından çıkardığın suflelerin bir süre ılımasını bekle. Ardından dilersen kalıptan çıkararak dilersen de sufle kalıbı içinde keklerin üzerini süsle.

Süsleme işlemini pudra şekeriyle yapabileceğin gibi, kakao ile de gerçekleştirebilirsin. Aynı zamanda çeşitli şekerlemeler, damla çikolatalar ve pasta süsleri ile de kakaolu suflelerini süsleyebilirsin.

