



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KESTANELİ ÇİKOLATALI SUFLE

Malzemeler:

150-200 gram kestane şekeri

120 gram şeker

120 gram bitter çikolata

50 gram un

1 yemek kaşığı pudra şekeri

6 adet yumurta

1/4 litre süt

3-4 fiske limon kabuğu rendesi

1 paket vanilya

Hazırlanışı:

Sufle kaplarını yağlayıp, pudra, şeker serpin. Şekeri, unu, limon kabuğu rendesini, 2 adet yumurta sarısını ve sütü bir tencerede telle iyice ezip birkaç taşım kaynatın. Ara sıra karıştırarak soğutun. Hazırlanan kremaya kalan yumurta sarılarını, benmari usulü erittiğiniz çikolatayı, vanilyayı koyup karıştırın. Yumurta aklarını karıştırıcı ile çırpılarak katılaştırın. Kremaya katıp karıştırın. Sufle kaplarının içine kestane şekerlerini yerleştirin. Karışımı sufle kaplarına bölüştürün. 180 derecede 15 dakika süreyle pişirin. Sıcakken servis yapın.