



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KESTANELİ VE BEYAZ ÇİKOLATALI SUFLE

125 mililitre süt
10 gram un
2 yumurta sarısı
20 gram toz Őeker
2 yumurta akı
50 gram beyaz çikolata
50 gram kestane püresi
25 gram tereyağı
25 gram toz Őeker

Sütü küçük bir tencerede ısıtın. Yumurta sarılarını bir cam kasede 20 gram Őekerle ırpın. Unu ilave edip karıştırın. Sıcak sütü yumurtalı karışıma yavaşca ekleyerek hızlı hareketlerle karıştırın. Kaseyi içinde bir miktar kaynayan su bulunan tencerenin üzerine yerleştirin. Karışım muhallebi kıvamına gelene kadar pişirin. Kaseyi tencerenin üzerinden alın. Beyaz ikolata ve tereyağını ekleyin. Hızlıca karıştırarak eritin. Kestane püresini ekleyip iyice karıştırın.

Yumurta akını 25 gram Őekerle köpük gibi olana kadar mikserle çırpın. Kestaneli karışıma ekleyip yavaş hareketlerle aşağıdan yukarıya doğru karıştırın. Sufle kaplarının ilerini yağlayın. stten iki parmak boşluk kalacak Őekilde kıvamına gelinceye kadar çırpın. Kestaneli karışımınızla yumurta beyazlarını bir spatula yardımı ile yavaşca karıştırarak birbirine yedin.

Fırın kaplarınızı tereyağı ile yağlayın ve ilerine Őeker serpin. Fazla Őekeri silkeledikten sonra sufle harcınızı kaplara blştrn. 200 derecede önceden ısıtılmış fırında 8-10 dakika pişirin ve sıcak servis edin.

