



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KOLAY ÇİKOLATALI SUFLE MUZLU DONDURMA İLE

Sadullah Önal

250 g Bitter Çikolata
6 Çorba Kaşığı Tereyağı
4 Adet Yumurta
4 Çorba Kaşığı Toz Şeker
10 Çorba Kaşığı Un
4 Top Muzlu Dondurma

Çikolata ve tereyağını küçük bir tencereye koyalım. Bu tencereyi daha büyük ve içi su dolu bir başka tencereye oturtalım. Ocağın altını yakıp altta kaynayan suyun tereyağını ve çikolatayı eritmesini bekleyelim (benmari usulü.)

Eriyen tereyağı ve çikolataya un ve şekeri ilave edip şeker eriyene kadar karıştıralım. Yumurtaların sadece sarılarını ekleyelim ve çırpma teliyle hızlıca karıştırmaya devam edelim. Son olarak ayrı bir kapta çırparak krema haline getirdiğimiz yumurta beyazlarını da ekleyip karıştıralım. Karışımı yağlanmış sufle kaplarına aktaralım. Önceden ısıtılmış 180 derecelik fırında 9 dakika pişirelim. Biraz soğuduktan sonra kalıbı ters çevirip çıkaralım. Yanına muzlu dondurma koyup sufleyi hemen servis edelim. Dilerseniz köpük kremayla da süsleyebilirsiniz. Muzlu dondurma, sufletin yoğun tadını yumuşatıyor; ikisi birbirine çok yakışıyor.