



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SICAK ÇİKOLATALI SUFLE

Emine Beder

200 gr. çikolata
3 çorba kaşığı krema
3 çorba kaşığı tereyağı veya margarin
3 yumurta (acları sarıları ayrılır)
5 çorba kaşığı şeker
1 paket vanilya
4 adet sufle kalıbı veya tek kişilik kek kalıpları

Kremayı bir tencereye alıp kısık ateşte ısıtalım. İçine 30 gr. çikolatayı küçük kırarak ekleyelim. Çikolata kremasının içinde eriyince kremayı 4 kare buz kalıbının içine paylaşalım ve buzlukta donduralım. Kalan çikolatayı küçük kırıp tereyağı ile birlikte benmari usulü eritelim. Çikolatalı karışımı kabında bekleterek soğutalım. Bir kaptay yumurta aclarını beyazlaşp köpürene dek mikserin en düşük ayarı ile çırpalım. Sonra 3 çorba kaşığı şeker azar azar ve çırpmaya devam ederek ilave edelim. Mikserin ayarını yükseltip çırpma işlemine yumurta acları kar haline gelene dek devam edelim. Ayrı bir kaptay yumurta sarılarına 2 çorba kaşığı şeker ve vanilya ilave ederek çırpalım ve soğuyan çikolatalı karışıma ilave edip karıştıralım. Sonra yumurta aclarını ilave edip hafifçe karıştıralım. Çikolatalı buz küplerini kalıbından çıkarıp çikolatalı harçla dolu sufle veya kek kalıplarının ortalarına birer tane paylaşalım. Kalıpları buzdolabının bir rafında 1 saat bekletelim. (Sufle kaplarının veya kek kalıplarının içini margarinle yağlayıp tabanına un serpeyim) Sonra 175° ısıllı fırında 25-30 dakika pişirelim. Sufleler ılıdıktan sonra kalıbı ile birlikte yanında kaşıkla soğutmadan servis yapalım.



Fotoğraf "Göksen" tarafından gönderildi. 11.07.2015