SICAK ÇİKOLATALI SUFLE

Emine Beder

200 gr. çikolata
3 çorba kaşığı krema
3 çorba kaşığı tereyağı veya margarin
3 yumurta (akları sarıları ayrılır)
5 çoba 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 kremanın içinde eriyince kremayı 4 kare buz kalıbının içine paylaştıralım ve buzlukta donduralım. Kalan çikolatayı küçük kırıp tereyağı ile birlikte benmari usulü eritelim. Çikolatalı karışımı kabında bekleterek soğutalım. Bir kapta yumurta aklarını beyazlaşıp köpürene dek mikserin en düşük ayarı ile çırpalım. Sonra 3 çorba kaşığı şekeri azar azar ve çırpmaya devam ederek ilave edelim. Mikserin ayarını yükseltip çırpma işlemine yumurta akları kar haline gelene dek devam edelim. Ayrı bir kapta yumurta sarılarına 2 çorba kaşığı şeker ve vanilya ilave ederek çırpalım ve soğuyan çikolatalı karışıma ilave edip karıştıralım. Sonra yumurta aklarını ilave edip hafifçe karıştıralım. Çikolatalı buz küplerini kalıbından çıkarıp çikolatalı harçla dolu sufle veya kek kalıplarının ortalarına birer tane paylaştıralım. Kalıpları buzdolabının bir rafında 1 saat bekletelim. (Sufle kaplarının veya kek kalıplarının içini margarinle yağlayıp tabanına un serpelim) Sonra 175° ısılı fırında 25-30 dakika pişirelim. Sufleler ılındıktan sonra kalıbı ile birlikte yanında kaşıkla soğutmadan servis yapalım.

Fotoğraf "Göksen" tarafından gönderildi. 11.07.2015