



SUFLE

3 yumurta
1 ay bardađı toz Őeker
1 ay bardađı un
100 gram çikolata
50 gram margarin
2 yemek kaŐığı kakao

Yumurtaların sarıları ve beyazları ayrılır.

Beyazların zerine bir fiske tuz serperek mikserle beyazlaŐıncaya kadar çırpılır.

Sarıların zerine 1 çay bardağı Őeker konarak mikserle Őeker eriyinceye kadar çırpılır.

Çikolata ve margarin benmari usulu eritilir, üzerine un eklenerek iyice karıŐtırılır.

ırpılmıŐ yumurta sarısı, beyazı ve eritilmif margarinli çikolatalı un birleŐtirilir, üzerine kakao eklenir, iyice karıŐtırılır.

Sufle kalıpları ya da kağıt kek kalıpları margarinle yağlanır. Sufle harcı kalıpların üçte ikisi kadar doldurulur. Fırın önceden 210 dereceye ısıtılır, sufleler 8 dakika tutulduktan sonra fırından alınır.

