SUFLE

125 gram bitter çikolata
125 ml süt
3 adet yumurta (sarıları ve beyazları ayrılmış)
2 yemek kaşığı tereyağı
1,5 yemek kaşığı un
1/4 çay kaşığı tuz
2 yemek kaşığı toz şeker
Pişirme kaplarını yağlamak için:
1 yemek kaşığı tereyağı
1 yemek kaşığı kakao
Servisi için:
1 yemek kaşığı pudra şekeri

Sütü ufak bir tencereye alın ve kaynayana kadar pişirin. İçine çikolata ilave edin. Çikolata eriyince ocaktan alın. Ayrı bir tencerede 2 yemek kaşığı tereyağını eritin. Üzerine 1,5 yemek kaşığı un ilave edin ve kokusu çıkana kadar kavurun. Un kavrulunca çikolatalı sütlü karışımı içine yavaş yavaş ilave edin. 2 yemek kaşığı toz şeker atarak sürekli karıştırın. Daha sonra 3 adet yumurta sarısını da ilave edin ve 2 dakika daha karıştırdıktan sonra ocaktan alıp soğumaya bırakın. Derin bir kasede 3 adet yumurta beyazını bir cimcik tuz ile birlikte iyice köpürene kadar çırpın (kaseyi ters çevirdiğinizde akmaması lazım). Yağlanmış ve kakao kaplanmış sufle kaplarına bir parmak boşluk kalacak şeklide harcı bölüştürün ve inceden ısıtılmış 200 derece fırında 10 dakika pişirin. Fırından çıkar çıkmaz üzerine pudra şekeri serpiştirip servis edin.

© lezzetler.com tarif no:152019 • adı:Sufle • gönderen:Ağabey • indirme tarihi:22.05.2024 - 06:05