



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SUFLE

5 yemek kaşığı toz şeker
7 yemek kaşığı un
300 gram bitter çikolata
3 yumurta
3 yemek kaşığı tereyağı
1 yemek kaşığı kakao
2 yemek kaşığı pudra şekeri
1 yemek kaşığı vanilya
1 çorba kasesi frambuaz

Yarım litre kaynamış suda çikolata ve tereyağını benmari usulü eritiyoruz.

3 adet yumurtanın beyazını şeker ile birlikte köpük olana kadar iyice çırpıyoruz.

İçine unu, eriyen çikolatayı, kakaoyu, yumurta sarısını da ilave edip tekrar karıştırıyoruz.

Elde ettiğimiz karışımı sufle kâselerine döküyoruz.

180 derecede 7 dakika pişiriyoruz.

Sos için, frambuazın içine vanilya ve pudra şekeri ekleyip karıştırıcıyla iyice eziyoruz. Sosu süzüp, şırınga ile pişen suflelerin içine enjekte ediyoruz.

