VANİLYALI SUFLE

500 gram süt
150 gram toz şekeri
50 gram tereyağı
4 yumurta
100 gram un
1 çubuk vanilya
Bir tutam tuz

Önce sufle kalıbı yağa bulanır. Sonra 50 gram toz şekeri her yanına eşit biçimde dağılmak üzere serpilir. Beri yanda tencereye süt, bir tutam tuz, birbuçuk vanilya ve kalan şeker konularak ateşe oturtulur. Süt kaynamaya başlayınca .tencere hemen ateşten indirilir. Bir başka kabın içinde tereyağı eritilir, tahta kaşıkla çabuk çabuk karıştırılırken un elenerek azar azar katılır. Sonra karıştırmaya ara vermeksizin içinden vanilya çubuğu çıkarılmış kaynar süt sicim gibi ince ince akıtılarak yağlı una yedirilir. Bu krema beş dakika kadar ateş üzerinde karıştırılarak pişirilir. Sonra ateşten indirilir ve soğumaya bırakılır. Daha sonra yumurtaların sarıları da teker teker katılır. (Yumurta sarılarından biri kremaya iyice yedirilmeden bir ikincisi katılmamalıdır).
Yumurtaların akları da bir tutam tuz katılarak kar köpüğü haline gelinceye kadar çırpılarak kabartılır. Yavaş yavaş karıştırılmakta olan kremaya katılır. Krema, kalıba dökülür ve orta ısıya göre ısıtılmış fırına sürülür (Termostatlı fırınlarda ısı 140 dereceye ayarlanır). Yarım saat sonra fırının ısısı yavaş yavaş artırılmaya başlanır. Isı öyle bir biçimde artırılmalıdır ki sufle fırından çıkartılmadan 8 dakika önce fırının ısısı da 200 dereceye ulaşmış olmalıdır, istenildiği takdirde vanilyalı sufle şöyle bir çikolatalı kremayla birlikte servis yapılabilir.
150 gram rendelenmiş veya bıçakla küçük parçalara bölünmüş olan çikolata, porselen bir kap içinde benmari usulüyle eritilir. Beri yanda bir tencerede iki yumurtanın sarısı kabarıncaya kadar iyice çırpılır, sonra buna 100 gram toz şekeriyle 25 gram un katılarak tahta kaşıkla karıştırılır. Karışım birbirine iyice yedirildikten sonra kaynar süt yavaş yavaş katılır ve krema ateşe oturtulur. Karıştırmaya ara vermeden krema beş dakika kadar kaynatılır. Ateşten indirmeden önce eritilmiş olan çikolata içine dökülür, bir kere daha karıştırılarak bir kâsenin içine boşaltılır ve sufleyle birlikte servis yapılır.

© lezzetler.com tarif no:13340 • adı:Vanilyalı Sufle • gönderen:rıza • indirme tarihi:10.05.2024 - 06:22