VANİLYALI SUFLE

4 adet büyük boy yumurta sarısı
40 gram toz şeker
60 gram un, elenmiş
270 ml süt
30 gram tereyağı
15 ml vanilya özütü
4 adet büyük boy yumurta akı
60 gram toz şeker
Vanilyalı Sos için:
2 adet orta boy yumurta sarısı
25 gram toz şeker
140 ml süt
5 ml vanilya özütü

İlk olarak fırını 200°C'ye ayarlayın. Ardından 4 adet 8 cm'lik sufle kaplarının içini tamamen tereyağı ile yağlayıp her yerine gelecek şekilde toz şeker serpin ve kenarda bekletin.
Sufle Harcı için: 4 adet büyük boy yumurta sarısını ve toz şekeri 1-2 dakika elde çırpın. Elenmiş unu iki seferde ekleyip karıştırın.
Karıştırmaya devam ederken, sütü yavaşça ekleyin.
Karışımı tencereye alarak kısık ateşte ısıtmaya başlayın.
Bir iki baloncuk çıktıktan sonra biraz daha karıştırıp, kıvamı katılaşınca ocaktan alın.
İçine tereyağını ekleyip, karıştırarak eritin.
Vanilya özütünü ekleyip karıştırın ve bir kaseye alıp üzerine değecek şekilde streçleyin ve birazdan kullanmak üzere kenara alın.
Büyük boy kasede 4 adet yumurta akını köpürene kadar çırpın.
İçine toz şekeri (60 gr) iki seferde olacak şekilde ekleyip, mereng kıvamına gelene kadar 4-5 dakika çırpın.
Bu harcı 2-3 seferde söndürmemeye dikkat ederek ve spatula kullanarak diğer hazır olan kremaya ekleyip birbirine yedirin.
Hazır olan sufle harcını sufle kaplarının tamamı dolacak şekilde bölüştürün.
Üzerini düzleştirin ve kenarlarını peçete yardımı ile temizleyin.
Önceden ısıtılmış 200°C fırında 13-14 dakika pişmeye bırakın.
Bu esnada vanilyalı sosu hazırlamaya başlayın. Vanilyalı Sos için:
2 adet yumurta sarısı, toz şeker ve sütü küçük bir sos tenceresinde karıştırarak ısıtın.
80°C'ye geldiğinde altını kapatın ve süzgeçten geçirip bir sosluğa alın.
İçerisine vanilya özütü ekleyip karıştırın.
Fırından çıkan suflelerin üzerine pudra şekeri serpin.
Suflenin orta kısmına bıçakla bir çizgi atıp, yaptığınız vanilyalı sosu ortasına dökerek hemen servis edin.

© lezzetler.com tarif no:176366 • adı:Vanilyalı Sufle • gönderen:gül • indirme tarihi:17.05.2024 - 06:34