VANİLYALI SUFLE (FRANSA)

500 gr süt
200 gr şeker
50 gr patates unu
75 gr tereyağı veya margarin
7 adet yumurta
1 kahve kaşığı vanilya tozu

Bir küçük kuşaneye 50 gram patates unu koyulduktan sonra buna 500 gram sütün sadece yarım bardağı soğuk olarak sicim gibi akıtmak ve bir taraftan da hızlıca karıştırılmak suretiyle birbirleriyle halledilerek bir tarafa bırakılır.
Sonra, kalan süt 200 gram şeker katılarak bir taşım kaynatıldıktan sonra buna bir tarafa bırakılmış olan patates unlu süt katılır. Patates unlu ve şekerli süt ancak kaynama kıvamına gelinceye kadar tekrar karıştırılmak suretiyle pişirmeye devam edilir, sonra ateşten alınarak 75 gram tereyağı katılır ve tekrar iyice karıştırıldıktan sonra ılınmaya bırakılır.
Ilınınca, buna 1 kahve kaşığı vanilya ile, teker teker olmak üzere yumurta sarıları katılır. (Öbür yandan da yumurta aklarına bir tutam tuz katılmasıyla, aklar kar gibi beyaz ve telden düşmeyecek koyulukta bir köpük haline gelinceye kadar durmadan dövülür) Bunlar da karışıma katıldıktan sonra tekrar iyice karıştırmak suretiyle hepsi birbiriyle halledilir.
elde edilen bu sufle karışımı içi iyice yağlanmış ve şekerlenmiş bir kap ya da formaya dökülerek, sufle orta ısıdakifırında 30-35 dakika pişirilerek hemen servis yapılır.

© lezzetler.com tarif no:40403 • adı:VANİLYALI SUFLE (Fransa) • gönderen:acımtrak • indirme tarihi:22.05.2024 - 03:40