



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

VOLCANO

Malzeme:

175 gram bitter çikolata

175 gram Teremyağ

10 orba kaşığı Bizim Mutfak Un

4 adet yumurta

5 orba kaşığı toz şeker

Üzeri için :

Yeteri kadar Bizim Mutfak Pudra řekeri

Teremyağ'ı ve çikolatayı benmari usulü eritip kenara alın. Yumurta ve tozşekeri bir kaba alıp mikserle çok karıştırmadan çırpın. Çikolata ve Teremyağ karışımını ilave edip tahta kaşık ile karıştırmak yumurtaya yedirin. Unu eleyerek azar azar karışıma ekleyin ve birbirine yedirerek karıştırmak. Daha sonra karışımı yağlanıp unlanmış sufle kaplarına paylaştırmak. Önceden ısıtılmış 220 derecede fırında 7 dakika pişirin. (Bu sufletin özelliği içinin tam olarak pişirilmemesidir.) Servis tabaklarını çikolata sos ile süsleyin. Tatlıları sufle kaplarından çıkartıp servis tabaklarına alın. Üzerlerine pudraşekeri eledikten sonra vanilyalı dondurma ile bekletmeden servis yapın.
