



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YALANCI SUFLE

Kullanılacak malzeme: 6 yumurta, 3/4 su bardağı süt, 150 gr sütlü çikolata, 3 kahve fincanı tozşeker, 1 çorba kaşığı kakao. 2,5 yaprak jelatin, 1 çubuk vanilya, 750 gr krem şanti.

Yapılışı: Jelatin yaprakları soğuk suya konup yumuşatılır. Sonra suyu iyice sıkılıp ufalanır. Süt, içine vanilya çubuğu konarak kaynatılır. Sonra ateşten indirilip soğuttuktan sonra içindeki vanilya çubuğu çıkarılır. Büyük bir porselen veya toprak sufle güveci kullanılır. İsteyenler birkaç küçük güveç kullanabilirler. Güveç veya güveçlerin boyundan 1-2 cm yüksek ve 5-6 cm geniş bir veya birkaç karton alınır. Bunlarla güveçlerin dışı kaplanır ve açılmamaları için de birer ipe bağlanır, böylece buzdolabına konur. Geniş ve büyük bir porselen kâseye tozşeker ve yumurtaların sarıları konup iyice çırpılır. Şeker eriyip karışım kabarınca, yavaş yavaş karıştırılarak soğumuş süt sicim gibi ince ince akıtılarak karışıma yedirilir. Bu kâse içinde 3/4'üne kadar gelecek kaynar su bulunan ateşteki bir kabin ortasına oturtulur. Karışım yavaş yavaş karıştırılır. Isınip iyice kabarınca (kaynamayacaktır) kâse kaynar sudan çıkarılır. İçine hemen ufalanmış jelatin atılıp, çabuk çabuk karıştırılır. Soğuyuncaya kadar karıştırmaya ara verilmemelidir. Soğuyunca bir yandan karıştırırken önce kakao, sonra rendelenip 1 kaşık kadarı ayrılmış çikolata, 1 fincan ayrılmış krem şanti azar azar katılır ve hepsi birbirine iyice yedirilir. Karışım hazır olunca güveç veya güveçler buzdolabından çıkarılıp bu karışım içlerine boşaltılır ve bir spatulayla düzenli bir biçimde yerleştirilir (karışım güveçlerin ağzından taşacak biçimde konur. Taşan kısmı güveçlerden daha yüksek olan kartonlar tutacaktır). Güveçler tekrar buzdolabına kaldırılır ve yalancı sufleler en azından 5 saat buzdolabında tutulur. Buzdolabından çıkarılınca dışında sarılı olan kartonlar çözülür. Güveçlerde taşmış bir durumda duran yalancı suflelerin üzerine daha önce ayrılmış olan krem şan-tiyle süsler yapılır. Bunların üzerinde rendelenmiş çikolatayla süslenip servis saatine kadar buzdolabında tutulur, isteğe göre yalancı sufle servis yapılırken üzerine tarçın da serpilebilir.