



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZENCEFİLLİ ÇİKOLATALI SUFLE

3 adet yumurta
1 su bardağı toz şeker
1 çorba kaşığı toz zencefil
125 gram tereyağı
Yarım su bardağı çiğ krema
2 su bardağı un
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
2 çorba kaşığı kakao
1 su bardağı parça çikolata
80 gram bitter çikolata

Yumurtaları ve toz şekerini bir kabin içinde krema kıvamına gelinceye kadar iyice çirpın. Oda sıcaklığındaki tereyağını ekleyip karıştırmaya devam edin. Çiğ krema, un, kabartma tozu ve vanilyayı da içine ekleyip karıştırmaya devam edin. Kakao, zencefil ve erimiş çikolatayı içine katın. Baza kıvamındaki karışımı kâğıt kalıplara paylaştırın. Kap kek için hazırlanan tepsiye dizin ve 180 derecede 20 dakika pişirin. Fırından çıkınca sıcak olarak servis yapın.