ZÜRİH SUFLESİ

3 yumurtanın sarısı
4 yumurtanın akı
90 gr (1/2 su bardağından biraz az) şeker
2 çorba kaşığı neskafe (toz halinde)
100 gr sütsüz (bitter) çikolata (rendelenmiş)
1 çorba kaşığı su
3 çorba kaşığı vişne suyu
500 gr (2 su bardağı) krem şanti

Büyük bir kasede yumurta sarıları, şeker ve kahveyi yumurta teli ya da elektrikli çırpıcı ile kalınlaşıp krema kıvamına gelene kadar çırptıktan sonra kaseyi bir kenara bırakınız. Küçük bir tencereye suyu koyup çok ağır ateşte çikolatanın yarısını tahta bir kaşıkla ara-sıra karıştırarak suda eritiniz. Çikolata eriyince vişne suyunu ekleyip, bir iki kez daha karıştırdıktan sonra tencereyi ateşten alınız. Çikolatalı karışımı yumurtalı karışıma katıp iyice karıştırınız. Kremanın yarısını da madeni bir kaşıkla karışıma ekleyip yeniden karıştırınız.
Orta boy bir kasede, yumurta aklarını yumurta teli ya da elektrikli çırpıcı ile sert kuleler oluşana kadar çırpınız. Çırpılmış yumurta aklarını madeni bir kaşıkla çikolatalı karışıma katınız. Karışımı 750 gr'lık (3+1/2 su bardağı alan) sufle kaplarına boşaltıp, kapları buzdolabının buzluğuna kaldırarak 4 saat soğutunuz.
Kapları buzluktan alıp kalan 1 su bardağı kremayı bir sıkma torbasına koyarak üstlerine sıkınız. Kalan 50 gr rendelenmiş çikolatayı da suflelerin üstüne serpip servis ediniz.

© lezzetler.com tarif no:71092 • adı:ZÜRİH SUFLESİ • gönderen:bitmeyen şarkı • indirme tarihi:01.05.2024 - 14:39