

Fincanda Cikolatali Sufle

Malzemeler

4 yumurta

1 su bardagi toz seker

3 su bardagi sut

4 corba kasigi un

2 corba kasigi tereyagi

2 corba kasigi kakao

160 gram bitter cikolata

UZERI ICIN:

Dondurma

Yapilisi

Tereyagini bir tencerede eritiyoruz. Unu ilave ediyoruz ve cirpma teliyle karistirarak kavuruyoruz. Bir yandan cirparken bir yandan da sutu ilave ediyoruz. Krema kivamina gelip goz goz olunca sekerini ilave ediyoruz.

Kakaoyu, tereyagini ve kirdigimiz cikolatayi ilave ediyoruz. Karistirarak pisiriyoruz.

Kaynamaya baslayinca kapatiyoruz. Sufle karisimi soguyunca yumurta sarilari tencereye koyuyoruz ve karistiriyoruz. Beyazlarini da bir kaseye aliyoruz. Icine bir fiske tuz koyarak mikserle, beyaz kopuk gibi olana kadar cirpiyoruz. Sufle karisimini da kopurttugumuz yumurta akinin kasesine ilave ediyoruz. Tahta kasikla havalandirarak karistiriyoruz.

Porselen cay fincanlarinin iclerini yumusak margarinle yagliyoruz. Pudra sekeri dokuyoruz, calkalar gibi yapiyoruz ve hepsini pudra sekeriyle mantoluyoruz. Iclerine harci paylastiriyoruz. Firin tepsisine diziyoruz. Onceden isitilmis 180 derecelik firinda pisiriyoruz. Dondurmayla servis ediyoruz