

Yalanci Sufle

Malzemeler

110 gr tereyag

600 ml sut

3 kasik kakao

1 bardak un

3 yumurta

2 damla elma sirkesi

2 cay bardagi seker

1 pkt vanilya

50 gr bitter cikolata

Yapilisi

Kek kalibini tereyagla iyice yaglayin.

Sutu kaynama noktasina gelmeden isitin.

Tereyagi ve cikolatayi ilave edip karistirarak, cikolatayi ve tereyagini eritin.

Ymurta aklarini kar haline gelene kadar cirpin.

Ayri bir kapta yumurta sarilariyla sekeri cirpin.

Ilinmis sutu koyup karistirin.

Elenmis un, kakao ve vanilyayi da ekleyin.

En son yumurta aklarini da ilave edip karistirin.

Cok civik bir hamur olacak.

Harci kek kalibina bosaltin.

180 derecede onceden isitilmis firinda 50 dakika pisirin.

Soguyunca servis yapin.