Sufle (Akışkan Çikolatalı Kek)

Süre: 30 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 15 Dakika
>> **Pişirme Süresi:** 10-12 Dakika
>> **Kaç Kişilik:** 4 Kişilik

Malzemeler:

□□ Kek Hamuru için:

- 100 gr bitter çikolata
- 50 gr tereyağı
- 2 adet yumurta
- 1 çay bardağı toz şeker
- 1 yemek kaşığı un
- 1 tatlı kaşığı kakao
- 1 çay kaşığı vanilin

□□ Üzeri için:

- Pudra şekeri
- Dondurma (isteğe bağlı)

Kiraz'ın Mutfağı

Yapılışı:

1. Çikolata Karışımının Hazırlanması:

- Tereyağını ve çikolatayı benmari usulü (su buharı üzerinde) eriterek karıştır.

2. Yumurtalı Karışımın Hazırlanması:

- Yumurtaları ve şekeri mikserle köpük köpük olana kadar çırp.
- Eritilmiş çikolatalı karışımı ekleyip spatula ile yavaşça karıştır.

3. Unlu Karışımın Eklenmesi:

- Un, kakao ve vanilini eleyerek ekleyip pürüzsüz kıvam alana kadar karıştır.

4. Pişirme:

- Karışımı tereyağı ile yağlanmış sufle kaplarına paylaştır.
- Önceden ısıtılmış 200°C fırında **10-12 dakika** pişir.
- Üzeri hafif sertleşip içi akışkan kalacak şekilde fırından çıkar.

5. Servis:

- Üzerine pudra şekeri serperek veya yanında dondurma ile sıcak servis et.

>> **İpucu: Suflenin içinin akışkan kalması için fazla pişirmemeye dikkat et!**

Kiraz'ın Mutfağı