

# 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)

## Ön Hazırlık:

Akışkan çikolatalı kek için dört eşit boy, fırına dayanıklı porsiyon kabı hazırlayın. Kapları ince bir tabaka tereyağıyla yağlayın; bu miktarı listedeki 50 gramdan ayırın. Fırını 200°C'ye önceden ısıtın.

## Servis Önerisi:

Fırından çıktıktan sonra sıcak olarak servis edin. Pudra şekerini ve isteğe bağlı dondurmayı servis sırasında ekleyin; bekledikçe merkez koyulaşır.

---

## Yapılışı:

### 1. Çikolatayı eritin:

- Kalıplara ayırdığınız az miktar dışındaki tereyağını bitter çikolatayla benmari usulü eritin. Kabın tabanı kaynar suya değmesin; içine su kaçırmayın.
- Eriyen karışımı sıcak suyun üzerinden alın ve yumurtaya eklemeden önce ılımasını bekleyin.

Kiraz'ın Mutfağı

**2. Yumurtayı çırpın:**

- Yumurta ve şekeri köpüklü hale gelene kadar çırpın. Ilımış çikolatalı karışımı ekleyip spatulayla karıştırın.

**3. Kuru malzemeleri ekleyin:**

- Un, kakao ve vanilini eleyerek ekleyin. Kuru malzeme görünmeyene kadar karıştırın; karışımı eşit kaplara paylaştırıp üstte kabarma payı bırakın.

**4. Pişirip servis edin:**

- 200°C fırında yaklaşık 10–12 dakika pişirin. Aynı büyüklükteki kapları birlikte kontrol edin; kenarlar toparlanıp merkez hafif hareketliyken çıkarın.
- Pudra şekeriyle veya isteğe bağlı dondurmayla sıcak servis edin.

## Pişme ve Kıvam Kontrolü:

Kenarlar ve üst yüzey toparlanırken orta bölüm hafif hareketli kalmalı. Kapların boyutu ve malzemesi süreyi etkiler; ilk kontrolü 10. dakikada yapın. Bütün merkez sertleşene kadar beklemek akışkan dokuyu azaltır.

Kiraz'ın Mutfağı