



KIRAZ'IN  
MUTFAĞI



## 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)
- 

## **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