

Çılgın Yumurtalar



Malzemeler (10 adet):

- 1 yemek kaşığı (35 gr) **Teremyağ Gurme Kaymaklı**
- 1 adet yumurta
- 1 çay bardağı (100 gr) şeker
- 2 yemek kaşığı (40 gr) kakao
- 1 çay bardağı (60 gr) un
- 1 yemek kaşığı (30 gr) yoğurt
- 1 çay kaşığı kabartma tozu
- 1 paket vanilya

Kalıp için kullanmak üzere:

- 10 adet içi boşaltılmış yumurta kabuğu
- 1 çay bardağı (100 ml) sirke
- 2 yemek kaşığı (40 gr) tuz

Hazırlanışı:

Yumurtalarımızı alt geniş kısmından delerek içini boşaltıyoruz. Daha sonra içlerini yıkayıp, sirkeli tuzlu suda yaklaşık 20 dk. kadar kaynatıyoruz. Süre sonunda yumurtalarımızı durulayıp, içindeki zar kısmı parmağımızla çıkararak kenara alıyoruz.

Kek hamurumuzu hazırlamak için yumurtamızı ve şekerimizi bir kaba alıp çırpıyoruz. İçine **Teremyağ Gurme Kaymaklı**'mızı ekleyerek krema kıvamına gelene dek karıştırıyoruz. Kakao, un, yoğurt, kabartma tozu ve vanilyayı da ilave ederek karıştırmaya devam ediyoruz. Bir çay kaşığı veya sıkma torbası yardımıyla yumurtalarımızın 1/3 lük kısmını kek hamurumuzla dolduruyoruz. Muffin kalıbına veya fırına dayanıklı herhangi bir kaba yumurtalarımızı dizerek yaklaşık 20 dk pişiriyoruz. Soğuduktan sonra üzerlerini dilediğimiz gibi boyayarak servis yapıyoruz.

Püf Noktası:

Yumurtalarımızın içinde keklerimiz pişerken taşma yapabilir. Eğer taşan kısımları sıcakken temizlerseniz yumurtanızın üzerine çok fazla yapışmayacaktır.