



# Whoopies s kaštanovým krémem

asi 22 ks



snadná příprava

do 30 minut



## Přísady::

### Ještě potřebujeme:

2 ks plech na pečení (30 x 40 cm)  
elektrický ruční šlehač  
cukrářský sáček s řezanou trubičkou  
papír na pečení

### Na těsto:

100 g čokoláda hořká  
70 g máslo rozpuštěné  
3 ks vejce  
225 g cukr hnědý  
1 balíček Vanilínový cukr Dr. Oetker  
3 balíčky Zlatý klas Dr. Oetker  
2 zarovnaných KL Kypřicí prášek do pečiva Dr. Oetker  
50 g Holandské kakao Dr. Oetker  
sůl

### Na náplň:

500 g mascarpone  
200 g kaštanové pyré

### Na ozdobení:

1 balíček Poleva světlá Dr. Oetker

- 1 Na přípravu těsta nasekáme čokoládu na malé kousky. Do mísy nalijeme máslo. Přidáme vejce, cukr a vanilínový cukr a vyšleháme elektrickým ručním šlehačem na nejvyšším stupni dohladka. Přidáme Zlaté klasy smíchané s kypřicím práškem, kakaem a solí a zlehka vmícháme do směsi. Nakonec vmícháme nasekanou čokoládu. Na plechy vyložené papírem na pečení tvoříme pomocí dvou lžic z těsta hromádky v dostatečné vzdálenosti od sebe. Vložíme do předehřáté trouby a pečeme.

**Elektrická trouba: 200 °C**

**Horkovzdušná trouba: 180 °C**

**Doba pečení: asi 10 minut**

- 2 Whoopies necháme vychladnout.
- 3 Na náplň vyšleháme mascarpone s kaštanovým pyré elektrickým ručním šlehačem na nejvyšším stupni dohladka. Naplníme do cukrářského sáčku a koláčky náplní slepíme.
- 4 Na ozdobení rozpustíme polevu podle návodu na obale a povrch whoopies dozdobíme.

