



Whoopies s kaštanovým krémem

asi 22 ks



snadná příprava

do 30 minut



- 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 nejvyšší 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 nejvyšší stupni dohladka. Naplníme do cukrářského sáčku a koláčky naplníme.
- 4 Na ozdobení rozpustíme polevu podle návodu na obale a povrch whoopies dozdobíme.

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

