



Whoopies

asi 20 - 30 kusů



snadná příprava

do 30 minut



- 1 Na přípravu těsta v kastrůlku ve vodní lázni rozpustíme obě čokolády s máslem. Poté směs přelijeme do mísy a necháme mírně zchladnout. Přidáme vejce, cukr a vanilínový cukr a vyšleháme elektrickým ručním šlehačem na nejvyšším stupni dohladka. Přidáme mouku smíchanou s kypřícím práškem, kakaem, skořicí a Zlatým klasem a zlehka vmícháme do směsi. Těstem naplníme cukrářský sáček a na plechy vyložené papírem na pečení tvoříme stejně velké hromádky. Vložíme do předehřáté trouby a pečeme.

Elektrická trouba: 180 °C
Horkovzdušná trouba: 160 °C
Doba pečení: asi 12 minut

- 2 Whoopies necháme vychladnout.
- 3 Na náplň připravíme Zlatý klas s mlékem a cukrem podle návodu na obale a necháme zchladnout. Přidáme mascarpone a krátce vyšleháme dohladka. Naplníme do cukrářského sáčku a pečivo náplní slepíme.
- 4 Na ozdobení připravíme 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 hladkou trubičkou

Na těsto:

100 g čokoláda mléčná
50 g čokoláda hořká
100 g máslo
3 ks vejce
125 g moučkový cukr
1 balíček Vanilínový cukr Dr. Oetker
200 g hladká mouka
1 zarovnaná KL Kypřící prášek do pečiva Dr. Oetker
2 zarovnaných PL Holandské kakao Dr. Oetker
1 KL skořice mletá
1 balíček Zlatý klas Dr. Oetker

Na náplň:

1 balíček Zlatý klas Dr. Oetker
500 ml mléko polotučné
50 g cukr
250 g mascarpone

Na ozdobení:

1 balíček Poleva tmavá Dr. Oetker

