



Whoopies s gaštanovým krémom

Chutné koláčiky s krehkým cestom zo Zlatého klasu Premium Dr. Oetker a jemným gaštanovým krémom. Ozajstná pochúťka!

asi 22 ks



jednoduchá príprava

do 30 minút



Prísady::

Na cesto:

100 g čokoláda horká
70 g maslo rozpustené
3 ks vajce
225 g cukor trstinový
1 balíček Vanilínový cukor Dr. Oetker
3 balíčky Zlatý klas Originál Dr. Oetker (à 40 g)
0,67 zarovnané KL Kypriaci prášok do pečiva Dr. Oetker
50 g Holandské kakao Dr. Oetker
sol'

Na náplň:

500 g mascarpone
200 g gaštanové pyrė

Na ozdobenie:

1 balenie Poleva svetlá Dr. Oetker

Ešte potrebujeme:

2 ks plech na pečenie (30 x 40 cm)
elektrický ručný šľahač
cukrárske vrecko so zrezanou trubičkou
1 papier na pečenie

- 1 Na prípravu cesta nasekáme čokoládu na malé kúsky. Do misy nalejeme rozpustené maslo. Pridáme vajcia, cukor a vanilínový cukor a vyšľaháme elektrickým ručným šľahačom na najvyššom stupni dohladka. Pridáme Zlaté klasy zmiešané s kypriacim práškom, kakaom a soľou a zľahka vmiešame do zmesi. Na koniec zamiešame nasekanú čokoládu. Na plechy vyložené papierom na pečenie tvoríme pomocou dvoch lyžíc z cesta kôpky v dostatočnej vzdialenosti od seba. Vložíme do predhriatej rúry a pečieme.

Elektrická rúra: 200 °C

Teplovzdušná rúra: 180 °C

Doba pečenia: asi 10 minút

- 2 Whoopies necháme vychladnúť.
- 3 Na náplň vyšľaháme mascarpone s gaštanovým pyrė elektrickým ručným šľahačom na najvyššom stupni dohladka. Naplníme do cukrárskeho vrecka a koláčiky náplňou zlepíme.
- 4 Na ozdobenie rozpustíme polevu podľa návodu na obale a povrch whoopies dozdobíme.

