



# Whoopies s kaštanovým krémem

asi 22 ks



Jednoduchý



do 30 Min.



## 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  
špetka sůl

## Na náplň:

500 g mascarpone  
200 g kaštanové pyré

## Na ozdobení:

1 balíček Poleva světlá Dr. Oetker

## Ještě potřebujeme:

- 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: 180°C**  
**Plynová trouba: stupeň 4**  
**Doba pečení: asi 10 Min.**

- 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.