

Whoopie z białym kremem

Składniki (na 20 sztuk)

Ciasto:

- 1 1/4 szklanki (280 g) mąki
- 1/2 szklanki (115 g) miękkiego masła
- 1 jajko
- 1 szklanka (210 g) brązowego cukru
- 1/8 szklanki (30 g) ciemnego kakao
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- szczypta soli
- 1 łyżeczka cukru waniliowego
- 1/2 szklanki (115 ml) mleka
- 1/2 szklanki (125 g) gęstego jogurtu (np. bałkański)



Krem:

- 1 szklanka (250 g) cukru pudru
- 3/4 szklanki (170 g) masła
- 2 białka
- 1 łyżeczka cukru waniliowego
- szczypta soli

Przepis

- Nagrząć piekarnik do 180 stopni C. Do miski przesiać mąkę, kakao, sól i proszek do pieczenia. W dzbanku wymieszać jogurt z mlekiem. W misie robota albo mikserem ręcznym ubić masło z cukrem, aż powstanie puszysta masa. Dodać jajko i cukier waniliowy, ubić ponownie. Dodać połowę sypkich składników i połowę płynnych. Ubijając dodawać stopniowo resztę składników.
- Ułożyć matę do WHOOPIE PIE na blasze. Decomax napełnić ciastem. Użyć dużej, okrągłej końcówki, aby nałożyć porcje ciasta na okręgi. Ciasto powinno być w mniejszym okręgu, nie należy przekraczać jego granicy. Piec w nagrzanym piekarniku ok. 10-12 minut.
- Wyjąć ciastka z piekarnika i zostawić na macie na kilka minut. Następnie przenieść je na kratkę i wystudzić całkowicie.
- W misce robota lub mikserem ręcznym ubić wszystkie składniki, aż połączą się w kremową masę. Napełnić nią Decomax i używając swojej ulubionej końcówki nakładać krem na spód ciastka. Nakryć drugim.

Produkt z LeDuvel:

[Zestaw do WHOOPIE PIE](#)

Cukieteria

Źródło słodkości on-line