

Fudge-whoopies

Whoopie on täytetty leivoskeksi. Näiden pehmeiden suklaatoffeeekekseiden välissä on suklaatäyte.

noin 35 - 40 kappaletta



Vaikeustaso 2

up to 60 Min.



Ainekset::

Taikina:

- 150 g voita (tai margariinia)
- 1 dl sokeria
- 1 dl fariinisokeria
- 2 kpl kananmunaa
- 2 dl vehnä jauhoja
- 0,5 dl kaakaojauhetta
- 0,5 tl Dr. Oetker Leivin jauhetta
- 2 tl Dr. Oetker Vaniljasokeria
- 50 g fudgepaloja
- 50 g valkosuklaata

Täyte:

- 2,5 dl maitoa (kylmää)
- 1 ps Dr. Oetker Suklaakakkumoussea

Taikina:

Vaahdota voi, sokeri ja fariinisokeri keskenään. Lisää munat yksitellen samalla vatkatun. Lisää keskenään sekoitetut kuivat aineet yhdessä pieneksi pilkotun fudgen ja valkosuklaan kanssa. Kääntelee tasaisesti taikinan joukkoon.

Pursota taikina tasakokoisiksi euron kolikon kokoisiksi ympyröiksi leivinpaperilla vuoratulle uunipellille. Jätä reilusti tilaa väleihin. Paista 175-asteisessa uunissa 10-12 minuuttia.

Täyte:

Mittaa maito kulhoon ja sekoita joukkoon Dr. Oetker kakkumousse. Vatkaa sähkövatkaimella muutaman minuutin ajan.

Lajittele pikkuleivät koon mukaan ja valitse mahdollisimman tasakokoiset parit. Pursota suklaamoussea toiselle jokaisesta parista. Paina päälle toinen pikkuleipä. Säilytä jääkaapissa tarjoiluhetken saakka.