

Whoopie Żabki i Whoopie Biedronki

Słodkie, małe ciasteczka z czekoladowym nadzieniem w kształcie żabek i biedronek

ok. 25 sztuk



łatwy

40 Min.



Składniki:

Ciasteczka:

2 szt. jajek
40 g cukru
1 opak. Cukru wanilinowego 8 g Dr. Oetkera
75 g mąki
1 łyżeczka Proszku do pieczenia 15 g Dr. Oetkera

Nadzenie:

100 g czekolady deserowej
40 g masła

Do dekoracji:

1 opak. Lukru plastycznego białego Dr. Oetkera
1 opak. Barwnika spożywczego czerwonego Dr. Oetkera
1 opak. Barwnika spożywczego zielonego Dr. Oetkera
1 opak. Polewy gotowej deserowej Dr. Oetkera

1 Sposób przygotowania:

Dwie blachy z wyposażenia piekarnika wyłóż papierem do pieczenia. Jajka ubij mikserem na najwyższych obrotach przez ok. 1 minutę. Dodaj cukier i cukier wanilinowy i ubijaj jeszcze ok 2-3 minuty. Następnie dodaj mąkę przesianą z proszkiem do pieczenia i wymieszaj na najniższych obrotach. Gotowe ciasto przełóż do woreczka. Odetnij niewielki koniec i wyciskaj na blachę kółka o średnicy ok. 2,5 cm.

2 Pieczenie:

Ciasteczka posyp na wierzchu drobnym cukrem i wstaw do piekarnika.

Piekarnik elektryczny: 180 °C
Czas pieczenia: ok. 10 - 12 min.

Upieczone ciasteczka przestudź.

3 Przełożenie:

Czekoladę razem z masłem rozpuść w miseczce nad parą wodną. Wymieszaj dokładnie i lekko przestudź, aby nadzienie się nie rozlewało. Przełóż do woreczka, odetnij niewielki koniec i wyciśnij na ciastko, a następnie przykryj drugim jak markizy. Odstaw do zastygnięcia nadzienia.

4 Dekorowanie:

Lukier plastyczny podziel na połowę. Pierwszą część lukru zagnieć z kilkoma kroplami barwnika czerwonego, a drugą połowę z kilkoma kroplami barwnika zielonego.

5 Biedronki (ok. 15 szt.):

Czerwony lukier plastyczny rozwałkuj między dwoma arkuszami grubej folii lub lekko podsypując cukrem pudrem. Foremką wytnij kółka o średnicy ok. 4 cm (na wielkość ciastek). Z jednej strony okrągłą foremką odetnij kawałek lukru (powstanie księżyc). Polewę rozpuść w kąpeli wodnej. Za jej pomocą przyczep lukier do ciasteczek. Nożykiem zrób wgłębienie przez środek księżycy, aby powstały skrzydełka. Wykałaczką maczaj w płynnej polewie tworząc kropki i buzię.

6 Żabki (ok. 10 szt.):

Zielony lukier plastyczny rozwałkuj między dwoma arkuszami grubej folii lub lekko podsypując cukrem pudrem. Wytnij foremką kółka na wielkość ciastek. Za pomocą płynnej polewy przyczep lukier do ciasteczek. Nożykiem zrób trójkątne zagłębienie na grzbiecie. Z pozostałego lukru zrób małe kuleczki na oczy (płynną polewą wykonaj źrenice nanosząc ją wykałaczką) i cienkie waleczki na łapki (ok. 7 cm długości) i przyczep je dookoła z tyłu żabki w miejscu łączenia ciastek.