

Chocolade Caramel Whoopie Pies

Heerlijke, luchtige koekjes met een romige vulling! Dat zijn de Chocolade Caramel Whoopie Pies gemaakt met Werther's Original Soft Caramel snoepjes.



www.werthers-original.nl

Ingrediënten

Voor 8 stuks

- 14 Werther's Original Soft Caramel snoepjes
- 120 ml slagroom
- 280 g melkchocolade
- 120 g ongezouten roomboter
- 50 g suiker
- 3 eieren
- 2 tl vanille-extract
- 120 g bloem
- 25 g cacaopoeder
- ½ tl bakpoeder
- ½ tl zout

Moeilijkheidsgraad: gemiddeld

Bereidingstijd: 20 minuten

Oventijd: 7 minuten

Wachttijd: 15 minuten

Bereidingswijze

1. Verwarm de oven voor op 180 graden. Hak de chocolade in stukjes.
2. Maak de vulling door de Werther's Soft Caramel snoepjes in een steelpan te smelten met een eetlepel water. Voeg vervolgens de slagroom en 75 g van de melkchocolade toe. Roer het geheel tot de chocolade is gesmolten. Bewaar het mengsel vervolgens in een kom en laat het afkoelen in de koelkast.
3. Smelt vervolgens in dezelfde steelpan de boter met de resterende chocolade. Blijf goed roeren tot alle chocolade is gesmolten. Laat dit nu 5 minuten afkoelen.
4. Klop in een kom de suiker, eieren en het vanille-extract luchtig. Voeg in een andere kom de bloem, cacaopoeder, bakpoeder en het zout samen.
5. Voeg nu een klein deel van het afgekoelde chocolademengsel toe aan het eimengsel om kennis te laten maken. Voeg dit nu bij de rest van het chocolademengsel en voeg zodra dit is opgenomen ook het bloemmengsel toe.
6. Bekleed een bakplaat met bakpapier en schep het beslag op de bakplaat in 16 delen met voldoende ruimte tussen de koeken. Bak ze ongeveer 7 minuten. Haal ze vervolgens uit de oven en laat de koeken 10 tot 15 minuten afkoelen op de bakplaat voor je ze verplaatst naar een plat oppervlak om daar verder af te koelen.
7. Haal nu de vulling uit de koelkast en klop deze op tot een slagroomachtige dikte. Verdeel twee eetlepels van de vulling over de koeken zodra deze zijn afgekoeld en duw er een andere koek bovenop.