

Florentiner 1

Zutaten für: 1 Rezept

120	ml	Rahm
50	Gramm	Butter
125	Gramm	Zucker
40	Gramm	Kandierte Fruechte
100	Gramm	Orangeat; fein zerschnitten
100	Gramm	Mandeln; gestiftelt
100	Gramm	Mandeln; gemahlen
60	Gramm	Mehl

GLASUR

200	Gramm	Zartbitterschokolade
3	Essl.	Wasser

Anleitung:

Den Rahm in einen Topf geben, die Butter und den Zucker beifuegen und Unter Ruehren aufkochen. Die Fluessigkeit mit den uebrigen Zutaten in Der angegebenen Reihenfolge gruendlich vermischen. Die Masse teeloeffelweise mit genuegend grossem Abstand auf ein Gefettetes Blech setzen. Jedes Haeufchen mit einer angefeuchteten Gabel zu einem runden Teigblaettchen von etwa 5 cm Durchmesser Druucken. Die Florentiner im 180 GradC heissen Ofen 5 bis 6 Minuten backen. Mit Einem Spatel vom Blech loesen und auf einem Kuchengitter abkuehlen Lassen. Inzwischen die feingeriebene Zartbitterschokolade mit dem Wasser Vermischen und im heissen Wasserbad schmelzen. Die glatte Unterseite der Florentiner mit der Schokolade bestreichen; Bevor die Schokolade hart wird, mit einer Gabel ein Muster in die Schokoladenflaeche ziehen.

Quelle:

*RK*13,03,04 von Konrad Heizmann