Diener

Die Küche

Mandel-Florentiner

https://www.diener.cc/rezepte/florentiner/

Zutaten für ca 50 Stück

- 130 g Butter
- 50 g Honig
- 50 ml Schlagobers
- 150 g Zartbitterschokolade
- 130 g Zucker

90 g Mandelblättchen

Butter, Zucker, Honig und Obers kochen, bis sich der Wassergehalt des Obers reduziert. Konsistenzprobe: Mit einem Teelöffel wenig Masse in eine Schale kaltes Wasser tropfen. Das Obers sollte sich nicht mit dem Wasser vermischen, dann ist es richtig.

Mandelblättchen in die kochende Masse rühren, Masse noch warm portionsweise in die

Florentiner-Form geben. Im Rohr bei 140°C ca. 15 Minuten (Heißluft) backen, bis die

Masse goldgelb ist.

Nach Belieben können die fertigen Mandel-Florentiner mit Schokolade überzogen werden:

Schokolade im Wasserbad schmelzen, die Unterseite der Florentiner damit bestreichen. Nach Wunsch zusätzlich mit kandierten Kirschen garnieren.

Diener Glas GesmbH & Co KG
Hauptplatz 30, 8570 Voitsberg
Telefon: 03142 / 22 252
E-Mail: office@diener.cc