

Florentiner

35 - 40 stk.



avanceret

● Op til 100 Min.

1 Florentiner:

Mandlerne ristes gyldne på en varm stegepande uden fedtstof, og stilles til afkøling på en tallerken. Skær cocktailbærrene i stykker.

Tænd ovnen på 180 °C varmluft eller 200 °C traditionel ovn.

Smør og sukker smeltes langsomt under omrøring, hvorefter det opvarmes og brunes. Tilsæt piskefløde og rør indtil sukkeret er opløst. Tilsæt de ristede mandler, stykkerne af cocktailbær, den hakkede appelsinskal samt mel og lad det koge svagt under omrøring, indtil massen er jævn.

Kom 1 tsk. af nøddeblandingen i hver muffinform og tryk den lidt flad. Kagerne bages mid i ovnen i 8-10 min. til de er gyldne. Når florentinerne er bagt, lægges de i muffinformene i fryseren i 30 min.

Tag florentinerne ud af fryseren og lad dem stå ca. 5 min, indtil muffinformene har fået stuetemperatur og de kan trækkes forsigtigt af.

Hak chokoladen i mindre stykker og smelt den over et vandbad. Dyp de afkølede florentinere i chokoladen, stryg dem forsigtigt af og sæt dem med chokoladen opad på bagepapir, indtil de er størknet.

Ingredienser:

Redskaber:

ca. 35 - 40 mini muffinforme

Florentiner:

2 poser Dr. Oetker Mandelsplitter (100 g)

1 pose Dr. Oetker Hakkede Mandler (50 g)

1 pose Dr. Oetker Mandelflager (50 g)

1 bæger Dr. Oetker Appelsinskal (100 g)

1 bæger Dr. Oetker Blandede Cocktailbær (100 g)

50 g smør

1 ½ dl piskefløde

200 g sukker

125 g hvedemel

200 g mørk chokolade