

Florentinere med chokoladesmørcreme

ca. 15 stk.



nem

● Op til 45 Min.



Ingredienser:

Redskaber:

ca. 30 Dr. Oetker Prikkede
Cupcakeforme
håndmixer
Dr. Oetker engangssprøjtepose
Dr. Oetker stjernetyl lukket; ø 8 mm

Florentiner med hasselnødder og mandler:

75 g smør
75 g sukker
20 g hvedemel
1 ½ spsk. piskefløde
1 spsk. lys sirup
1 tsk. Dr. Oetker Økologisk Vanilla
Paste
1 knsp. fint salt
1 pose Dr. Oetker Mandelflager (50 g)
1 pose Dr. Oetker Hasselnøddeflager
(50 g)

Chokoladesmørcreme:

1 pose Dr. Oetker Choco Dream Icing
& Frosting
125 g blødt smør

Om opskriften:

Kender du florentiner? Det er måske en lidt old school kage, men vi synes den er lækker! Sprøde karameliserede nøddekager lagt sammen med smørcreme. De helt originale florentiner er lagt sammen med en vaniljesmørcreme og halvt dyppet i chokolade, men vi har valgt at droppe chokoladetempereringen og lavet en nemmere version, hvor de istedet er lagt sammen med en chokoladesmørcreme. Enkelt og lækkert!

① Florentiner med hasselnødder og mandler:

Kom smør, sukker, hvedemel, piskefløde, sirup, Vanilla Paste og salt i en gryde. Bring langsomt blandingen op til kogepunktet under omrøring. Tilsæt Mandelflager og Hasselnøddeflager og tag gryden af varmen. Lad dejen køle af i gryden i ca. 30 min.

Tænd ovnen på 180 °C varmluft.

Kom 8-10 g dej i hver sin cupcakeform, sæt dem på en bageplade.

Bag kagerne i ca. 10 min. til de er mørkegyldne, roter evt. bagepladerne undervejs.

Lad florentinerne køle helt af og befri dem derefter fra cupcakeformene, hvis kagerne ikke er helt kolde vil de klistre til formene.

Bagetid: ca. 10 minutter

② Chokoladesmørcreme:

Kom stuetempereret smør og indholdet fra en pose Choco Dream Icing & Frosting i en stor skål og pisk med en håndmixer i 4 min. til blandingen er let og luftig.

Kom smørcremen i en sprøjtepose med en lukket stjernetyl (ø 8 mm). Sprøjt smørcreme på bagsiden af halvdelen af kagerne, top med de resterende kager.

Tips:

Kagerne kan laves flere dage i forvejen og opbevares i en lufttæt dåse. Når kagerne er lagt sammen med smørcreme kan de holde sig 3-4 dage i køleskabet.

Hvis du vil lave den helt klassiske florentin kan du lave en smørcreme med [Base for Buttercream](#) (følg tilberednings-vejledningen på pakken) og dyppe kagerne halvt i tempereret chokolade.