

Florentiner



200 g Zucker
 200 g Rahm (Sahne)
 120 g Honig
 40 g Glukose
 200 g gehobelte Mandeln
 120 g gehackte, kandierte Früchte
 (Orangenat, Zitronat,
 Kirschen)

Couverture nach Wahl

Zubereitung:



Zucker, Rahm, Honig und Glukose in eine Pfanne geben und bis zum kleinen Ballen (92°R / 115°C) kochen.



Vom Feuer nehmen. Die kandierte Früchte und...



die gehobelten Mandeln begeben.



Alles gut durchrühren und etwas abkühlen lassen.



Die nicht heisse, aber noch warme Masse auf eine feuerfeste Folie verteilen und zu einer Rolle formen. Dann ganz abkühlen lassen und in den Kühlschrank legen.



Mit einem Messer Scheiben abschneiden und auf ein mit Backtrennfolie belegtes Backblech legen.



Einen Ausstecher in der gewünschten Grösse darüber legen, da die Masse beim Backen zerläuft. Im Handel gibt es aber auch spezielle Florentiner-Backformen.



Im Ofen bei 180°C ca. 8 Minuten backen. Danach sofort die heissen(!) Ausstecher entfernen. Das muss schnell gehen, damit nicht zuviel Masse daran kleben bleibt.



Die Florentiner-Schokoladenform mit Watte ausreiben.



Die Couverture temperieren und mit einem Pinsel die Schokoladenform bestreichen.



Die Schokoladenform mit Couverture füllen und...



...glatt streichen. Zehn Minuten bei Raumtemperatur stehen lassen, dann sollte die Couverture hart geworden sein. Ansonsten wurde sie falsch temperiert und die Schokoladenplättchen werden grau.



Die Form für zehn Minuten in den Kühlschrank legen, dann die Schokoladenplättli herausklopfen.



Auf die Rückseite der Schokoladenplättli etwas Couverture geben und mit dem gebackenen Florentinerli zusammensetzen.

Tipp:



Falls keine Schokoladenform vorhanden ist, wird das Florentinerli mit einem Pinsel mit Couverture bestrichen. Die Couverture erstarren lassen und dann nochmals mit Couverture bestreichen, dann einen Kamm wellenförmig darüber ziehen.