



Karamell–Florentiner



REZEPT

Zutaten:

145g Mandelblättchen
130g Karamell–Schokokuvertüre
125ml Schlagobers
75ml Honig
10g Maisstärke

Zubereitung:

Das Backrohr auf 175°C (Ober–/Unterhitze) vorheizen. Schlagobers und Honig in einem Topf unter ständigem Rühren kurz aufkochen lassen, Mandelblättchen hinzufügen und nochmals 3–4 Minuten köcheln lassen. Maisstärke zufügen und nochmals kurz aufkochen lassen. Dabei immer umrühren. Anschließend die Masse auf ein mit Backpapier ausgelegtem Backblech ca. 1–2 mm hoch verstreichen und auf mittlerer Schiene ca. 10–12 Minuten backen. Sobald sie braun werden, aus dem Ofen nehmen und vollständig auskühlen lassen. Die Karamell–Schokokuvertüre in einer Schale über heißem Wasserdampf schmelzen. Die Mandelmasse auf ein Brett oder Blech stürzen, das Backpapier abziehen und die geschmolzene Kuvertüre gleichmäßig darauf verteilen und trocknen lassen. Danach die Karamell–Florentiner mit einem scharfen Messer schneiden und in einer Dose aufbewahren.

Tipp:

Statt Karamell–Kuvertüre kann man natürlich auch dunkle oder weiße Kuvertüre verwenden.