

Dietmar Fercher

Süße Weihnachtsklassiker

Himmlisches aus Österreich



Residenz Verlag



Florentiner

**ZUTATEN FÜR ca.
40 STÜCK**

150 ml Schlagobers

150 g Kristallzucker

1 TL Vanillezucker

100 g Honig

Schale von 1/4 Orange, unbehandelt,
abgerieben

180 g Mandeln, gehobelt ca. 150 g

Kuvertüre

Schlagobers mit Kristall- und Vanillezucker, Honig und Orangenschale aufkochen und bei geringer Hitze 1 Minute auf etwa 110 °C kochen lassen.

Mandeln einrühren und von der Hitze nehmen.

Masse auf ein mit Backtrennpapier ausgelegtes Blech gießen und mit einer Palette verstreichen. Ein zweites Backtrennpapier auf die Florentinermasse legen und mit einem Nudelholz etwa 3 mm dick ausrollen. Oberes Backtrennpapier abziehen und die Mandelmasse im vorgeheizten Rohr bei 140 °C goldbraun backen.

Etwa 5 Minuten abkühlen lassen und mit einem Messer in Quadrate von 3 × 3 cm schneiden; mithilfe des Backtrennpapiers umdrehen und dieses dann behutsam abziehen. Vollständig auskühlen lassen.

Kuvertüre im Wasserbad oder in der Mikrowelle schmelzen. Florentiner mit der Tunkmasse bestreichen und die Schokolade fest werden lassen.

Anschließend eventuell Florentiner voneinander trennen und die Kanten nachschneiden.

