Florentinere

Ingredienser



♥ 75 g kremfløte
♥ 50 g sukker
♥ 75 g smør
♥ 100 g honning
♥ 35 g hvetemel
♥ 250 g mandelflak
♥ 100 g cocktailbær

Pynt:
♥ 100 g kokesjokolade

Fremgangsmåte

Ha kremfløte, sukker, smør og honning i en kjele. Kok opp blandingen og la den småkoke i 1–2 minutter. Ta kjelen av platen og visp inn melet. Vend inn mandelflak og grovt hakkede cocktailbær.

Form massen til runde, flate kaker (5,5–6 cm i diameter) på bakepapirdekkede stekeplater. Stek kaken midt i ovnen ved 175 °C i 8–10 minutter. Pass nøye på så kakene ikke blir for mørke. La kakene avkjøles på platen til de er helt kalde og stive før de flyttes over på en rist.

Smelt kokesjokolade og smør den på undersiden av de kalde kakene. Bruk gjerne en gaffel til å lage mønster i sjokoladen. Legg kakene på et brett med sjokoladesiden vendende opp og sett brettet i kjøleskapet til sjokoladen har stivnet. Ha kakene deretter i en boks eller pose og oppbevar kjølig slik at sjokoladen ikke blir klissete.

Tips

♥ For å få rund form på kakene kan det være til hjelp å tegne sirkler på bakepapiret. Bruk for eksempel et champagneglass som mål.

♥ Kakene blir veldig fort brent, så følg nøye med særlig på slutten av steketiden.

♥ De ferdigstekte kakene vil være myke, men la de bli helt kalde på platen, så stivner de og blir lette å flytte over på risten.

♥ Kakene bør oppbevares kjølig i en boks eller pose slik at sjokoladen ikke blir klissete. Kakene har da lang holdbarhet! De kan også fryses og tiner raskt.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/florentinere