



FLORENTINER



QimiQ AVANTAGES

- Kein zusätzliches Mehl notwendig
- Einfache Zubereitung



Tipps

Statt Aranzini können auch getrocknete Weichseln verwendet werden.

INGRÉDIENTS POUR 50 PIÈCES

250 g	
600 g	Mandelblättchen
200 g	Beurre
140 g	Miel
250 g	Sucre cristallisé
1 pincée	Sel
20 g	, haché
300 g	

PRÉPARATION

1. Mandelblättchen in einer beschichteten Pfanne kurz anrösten.
2. Butter, Honig, Zucker, Salz und QimiQ Sahne-Basis kurz aufkochen. Mandelblättchen und Aranzini dazugeben.
3. Die Masse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech streichen.
4. Im vorgeheizten Backofen bei 190 °C (Ober- und Unterhitze) ca. 15 Minuten goldbraun backen.
5. Die Masse auf dem Backblech auskühlen lassen.
6. Auf der Unterseite mit geschmolzener Schokolade überziehen.
7. Wenn die Schokolade trocken ist in Stücke schneiden.