



FLORENTINER



QimiQ BENEFITS

- Kein zusätzliches Mehl notwendig
- Einfache Zubereitung



Tips

Statt Aranzini können auch getrocknete Weichseln verwendet werden.

INGREDIENTS FOR 50 SERVINGS

250 g	QimiQ Cream Base
600 g	Almond flakes
200 g	Butter
140 g	Honey
250 g	Fine granulated sugar
1 pinch(es)	Salt
20 g	Aranzini, chopped
300 g	Dark Chocolate

METHOD

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.