

Schmeckt perfekt



Rezept von Eveline Wild

Honig-Florentiner Schnitten

1 Stunde (ohne Stehzeiten)/aufwendig



Zutaten für einen Backrahmen von ca. 30x30 oder 25x35 cm

Biskuit für den Boden: 5 Eier, 100 g Zucker, 50 g Honig, Salz, Vanillezucker, Abrieb von 1 Zitrone (unbehandelt), 100 g glattes Mehl, 50 g Stärkemehl, 35 g flüssige Butter.

Für den Florentiner: 150 g Kristallzucker, 100 g Butter, 75 g flüssiges Obers, 40 g Honig, 150 g gehobelte Mandeln, geriebene Schale von 2 Orangen (unbehandelt).

Für die Creme: 250 g Sauerrahm, 250 g Mascarpone (zimmerwarm), 160 g Honig, 8 Blätter Gelatine, Saft und geriebene Schale von 1 Zitrone (unbehandelt), 500 g geschlagenes Obers.

Außerdem: gemischte Beeren.

Zubereitung

Mehl und Stärkemehl gründlich versieben. Die Eier mit dem Zucker, Honig, Salz, Vanillezucker und Zitronenschale aufschlagen und die Mehlmischung unterheben. Zum Schluss des Mischvorgangs die Butter unterheben, in die Form gießen und glattstreichen. Im Rohr bei 170-180 °C Heißluft in 15-20 Minuten backen. Restlos auskühlen lassen.

Für den Florentiner Zucker, Butter, Obers und Honig aufkochen und einige Minuten unter Aufsicht und gelegentlichem Umrühren kochen lassen. Mandeln begeben und gut durchrühren; am Schluss die Orangenschalen untermischen.

Auf ein Backpapier geben und möglichst gleichmäßig verstreichen. Auf einem sehr ebenen Backblech im Rohr bei 160-170 °C Heißluft goldgelb backen. Herausnehmen und noch lauwarm in Dreiecke schneiden.

Für die Creme die Gelatine in sehr kaltem Wasser einweichen, gut ausdrücken und im erwärmten Zitronensaft auflösen. Sauerrahm, Mascarpone, Honig und Zitruschale verrühren und die warme Gelatinemischung einarbeiten. Geschlagenes Obers unterheben und die Creme auf dem Biskuit glattstreichen.

Für mehrere Stunden kaltstellen. Mit Beeren und dem Florentinerzuschnitt garnieren.

Tipp: Die Florentinerplatte bricht beim Schneiden, wenn Sie zu sehr ausgekühlt ist. Sollte der Florentiner zu kalt geworden sein, ganz einfach einige Minuten im Backrohr anwärmen.