

## Rezept aus „Silvia kocht“

Foto: Silvia Schneider GmbH/ Juraj Melicher



## Florentiner

**Koch: Armin Assinger**

### Zutaten

(25 Personen)

Für die Florentiner

- 150 g Zartbitterschokolade
- 70 g Honig
- 100 g Butter
- 125 ml Obers
- 300 g Mandelblättchen (gehobelt)
- 140 g Kristallzucker
- Salz

### Zubereitung

**1.** Für die Florentiner zuerst die Mandelblättchen in einer beschichteten Pfanne kurz anrösten. Dann die Butter, den Kristallzucker, den Honig und das Obers in einem Topf aufkochen lassen, 3-4 Minuten köcheln lassen und dabei ständig umrühren. Anschließend die gerösteten Mandelblättchen in die kochende Obers-Masse einrühren und nochmal 3-4 Minuten köcheln lassen – die Masse ab und zu durchrühren.

**2.** Nun die Florentiner-Masse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech streichen und im vorgeheizten Rohr bei 190° C Ober-Unterhitze etwa 12 Minuten backen, bis die Masse goldgelb ist. Die gebackene Masse dann aus dem Rohr nehmen, auf dem Blech auskühlen lassen, danach auf die Arbeitsfläche stürzen und das Backpapier abziehen.

**3.** Für den Schokoladeboden die Schokolade kleinhacken und in einem Topf über Wasserdampf schmelzen lassen. Gut umrühren und sobald alles flüssig geworden ist, den Topf vom Herd nehmen. Die Schokolade auf einer Seite der ausgekühlten Florentiner-Masse streichen.

**4.** Nachdem die Schokolade fest geworden ist, zirka 3 cm große, rautenförmige Stückchen schneiden und die Ränder nochmals kurz in Schokolade tauchen.