

## Florentiner

### Zutaten für 24 Stück

#### Florentinermasse

150	g	Zucker	
90	g	Honig, mild	
30	g	Glukosesirup	Optional, verhindert das vorzeitige Kristallisieren des Zuckers.
150	g	Rahm	Zutaten in einer Pfanne auf 115°C erhitzen (ca. 10 Min.). Gelegentlich umrühren. Pfanne vom Herd nehmen.
90	g	Kandierte Früchte (Orangeat, Zitronat, etc.)	Fein hacken.
150	g	Mandeln, gehobelt	Früchte und Mandeln vorsichtig unter die Zuckermasse heben. Pfanne zurück auf die ausgeschaltete Platte stellen (so bleibt die Masse etwas flüssiger).
2		Silikon-Muffin-Formen à 12 Förmchen	Mit zwei Teelöffeln die Masse auf die Förmchen verteilen.
12		Kirschen, kandiert (rot od. grün)	Je eine halbe Kirsche in die Mitte legen.

Die Florentinermasse im vorgeheizten Ofen bei 180°C 10-12 Minuten goldgelb backen.

Florentiner komplett auskühlen und erstarren lassen. Aus der Form lösen.

#### Schokoladenboden

400	g	Kuvertüre (hell oder dunkel), temperiert	Auf die zwei Silikon-Muffin-Formen verteilen und die Schokolade 30 Minuten im Kühlschrank fest werden lassen. Schokoladen-Taler aus der Form lösen.
-----	---	--	---

#### Fertigstellen

100	g	Kuvertüre (hell oder dunkel), temperiert	Etwas Kuvertüre auf einen Schokoladen-Taler spritzen und Florentiner darauf andrücken. Fest werden lassen.
-----	---	--	---

