

Rezept

Cranberry-Florentiner

Ein Rezept von Cranberry-Florentiner, am 23.04.2024

Zutaten

| | |
|-------------------------------------|-------------------------------|
| 75 g getrocknete Cranberries | 120 g Zucker |
| 100 g Butter | 125 g Sahne |
| 150 g Mandelsplitter | 150 g dunkle Kuvertüre |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für ca. 50 Stück | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 70 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 190° vorheizen und eine Fettpfanne mit Backpapier auslegen. Die Cranberries grob hacken.

2. Den Zucker, die Butter und die Sahne in einem Topf zum Kochen bringen und bei schwacher bis mittlerer Hitze unter Rühren 3-5 Min. köcheln lassen. Die Cranberries mit den Mandelsplittern in die Zuckersahne rühren, unter vorsichtigem Rühren vermengen und noch weitere 5 Min. unter Rühren köcheln lassen.

3. Cranberrymasse auf das Blech gießen, glatt streichen und im heißen Ofen (Mitte) ca. 15 Min. backen. Die Masse soll noch kleben, aber keine Fäden mehr ziehen. Die Masse abkühlen lassen, dann auf die Arbeitsfläche stürzen und das Backpapier abziehen.

4. Die Kuvertüre über einem heißen Wasserbad schmelzen, auf die Unterseite der Platte geben, gleichmäßig dick verstreichen und über Nacht auskühlen und trocknen lassen. Am nächsten Tag die Florentinerplatte in kleine Rechtecke schneiden und in einer Blechdose in mit Butterbrotpapier getrennten Lagen aufbewahren.