

Rezept

Florentiner Törtchen

Ein Rezept von Florentiner Törtchen, am 28.06.2026

Zutaten

ca. 450 g Mürbeteig (siehe Rezept-Tipp)	60 g Sahne
75 g Butter	135 g Zucker
45 g Honig	40 g Orangeat
40 g Cranberries	135 g Mandelblättchen
210 g Zartbitterkuvertüre	12 Belegkirschen
Mehl zum Arbeiten	1 Ausstecher (0 cm Ø)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 12 Silikonförmchen (à ca. 90 ml) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 325 kcal

Zubereitung

1. Den Mürbeteig nach dem Grundrezept (siehe Rezept-Tipp) zubereiten und kühlen. Für die Florentinermasse Sahne, Butter, Zucker und Honig in einem Topf bei mittlerer Hitze so lange kochen lassen, bis sie ein wenig eingedickt ist und beginnt Farbe anzunehmen. Dann den Topf beiseitestellen und die Masse abkühlen lassen. Orangeat und Cranberries fein hacken. Mit Mandelblättchen unter die Florentinermasse rühren.
2. Ofen auf 175° vorheizen. Den Mürbeteig etwa messerrückendick (ca. 3 mm) ausrollen. Mit einem Ausstecher 12 Kreise ausstechen. Die Teigkreise in die Förmchen legen. Überstehenden Teig abschneiden. Die Florentinermasse darauf verteilen.
3. Die Törtchen im Backofen (Mitte) in 12 - 18 Minuten goldbraun backen. Dann herausnehmen und auskühlen lassen. 140 g Kuvertüre grob und 70 g Kuvertüre fein hacken. Die grob gehackte Kuvertüre in einer Schüssel über dem heißen Wasserbad schmelzen lassen, vom Wasserbad nehmen und die fein gehackte Kuvertüre unterrühren und temperieren. Die kalten Törtchen jeweils halb in die Kuvertüre tauchen und mit 1 Belegkirsche verzieren.