

Florentýnky

Časová náročnost: 30 minut

Seznam přísad

| | |
|-----------|-------------------------|
| 50 g | máslo |
| 70 ml | smetana ke šlehání |
| 110 g | krupicový cukr |
| 60 g | med |
| 100 g | mandle (plátky) |
| 60 g | sušené brusinky |
| 40 g | hladká mouka |
| 150-200 g | kvalitní hořká čokoláda |



Postup přípravy

Do kastrůlku si dáme máslo, šlehačku, cukr a med a na mírném plameni vše svaříme po dobu zhruba 5 minut. Pozor, během vaření směs neustále mícháme! Poté odstavíme z ohně, přidáme mandle s brusinkami a pomalu vmícháme i mouku. Nyní si vyložíme plech pečicím papírem. Lžičkou nabíráme vzniklou směs a na pečicí papír dáváme malé kopečky (klademe je raději dále od sebe - klidně 8 cm), které poté dokulata rozplácneme. Vzniklé placičky vložíme do trouby předehřáté na 180 °C a pečeme asi 5 minut. Poté teplotu snížíme na 160 °C a dopečeme dalších 5 minut dozlatova. Necháme na plechu vychladnout. Vychladlé florentýnky namáčíme spodní stranou v rozehřáté čokoládě. Hotové cukroví dáme rozležet a změkknout do chladu.