

Sprøde florentiner med smørcreme

Opskrift til 11 styks

Ingredienser

Småkage

- 60 g hasselnødder
- 50 g mandler
- 110 g smør
- 100 g sukker
- 2 små spsk. hvedemel
- 3 spsk. mælk
- 2 spsk. sirup
- 1 økologisk eller sprøjtefri appelsin
- 100 g mørk chokolade

Creme

- 120 g smør
- 100 g flormelis
- 2 tsk. vaniljesukker
- 1 æggeblomme

Sådan gør du

SMÅKAGER:

1. Tænd ovnen på 190 grader varmluft og kom hasselnødder på en bageplade beklædt med bagepapir. Giv dem 10 minutters tid i ovnen.
2. Gnid skallerne af og kasser disse.
3. Hak hasselnødder og mandler.
4. I en gryde kommer du smør, sukker, mel, mælk og sirup. Varm dette op (imens du rører) – til det koger og tag så af varmen.
5. Kom de hakkede nødder i og riv appelsinskal her ned i også.
6. Rør det sammen og kom nu små klatter over på bageplader med bagepapir. De skal være små og ligge med god afstand, for de flader meget ud. Jeg kom 5-6 klatter pr plade og de var cirka 1 tsk. i størrelse. Jeg fik 22 i alt.
7. Bag nu hver plade i 5 min, tag så pladen ud og lad dem køle helt af. Sæt næste plade ind til alle dine småkager er bagte.

SMØRCREME:

1. Imens kan du lave din smørcreme: pisk smør, flormelis og vaniljesukker sammen. Tilsæt så æggeblommen og pisk igen.
2. Kom smørcremen i en frysepose med en lille tyl i enden. Lad den bare lige ligge på køkkenbordet til den skal bruges.

CHOKOLADE:

1. Smelt nu chokolade over vandbad
2. Når dine småkager er kølet helt af, kan du pensle dem med chokolade. Vær forsigtig, for de er tynde, skrøbelige og knækker let. Men pensl halvdelen af hver eneste småkage med chokolade. Lad det stivne helt (jeg kom dem i køleskabet)

FYLD:

1. Nu vender du halvdelen af dine småkager om og sprøjter lidt smørcreme på. Den anden halvdel er låg, og disse lægges oven på.
2. Kom alle florentinerne på køl igen ind til de skal serveres