

Nøddeflorentiner Fra MadABC

100 g mandler (ca. 2 dl) eller hasselnødder
100 g smør
90 g sukker (godt 1 dl)
2 spsk. hvedemel
2 spsk. mælk
1 spsk. sirup
reven skal af 1/2-1 usprøjtet appelsin

Smørcreme:
60 g smør
40 g flormelis (3/4 dl)
1/2 tsk. vaniljesukker
1 lille æggeblomme

Til pynt: 75 g ren mørk chokolade

Skold, smut og hak mandlerne. Hasselnødder skal blot hakkes.
Kom smør, sukker, hvedemel, mælk og sirup i en kasserolle og bring det i kog under omrøring. Tag kasserollen fra varmen og kom de hakkede mandler eller nødder i sammen med reven appelsinskal. Beklæd bageplader med bagepapir eller smør dem godt.
Sæt dejen på pladerne med en ske, ikke for tæt, da kagerne flyder meget ud.
Der bliver ca. 20 stykker.
Bag florentinerne i en 200 °C varm ovn i 4-5 min.
Lad dem stå et øjeblik på pladen, inden de tages af med en paletkniv og lægges på en bagerist for at køle af.
Smørcreme:
Rør smørret blødt, tilsæt flormelis og vaniljesukker.
Rør æggeblommen i og stil cremen koldt, til den skal bruges.
Pynt:
Bræk chokoladen i mindre stykker og smelt den over vandbad.
Pensl den ene halvdel af hver florentiner med den smeltede chokolade.
Lad dem tørre helt.
Læg florentinerne sammen to og to med smørcremen imellem.
Stil dem køligt indtil servering.
Florentinerne kan også serveres som småkager, d.v.s. uden at de lægges sammen med smørcreme.