



przepisy.pl

Florentynki migdałowo-wiśniowe



 25 minut  6 osób  Trudne

Składniki:

- Carte d'Or Tiramisu** - 480 gramów
- gorzka czekolada - 35 gramów
- biała czekolada - 35 gramów

florentynki

- Kostka do pieczenia Kasia** - 25 gramów
- śmietana kremówka - 2 łyżki
- cukier - 55 gramów
- miód - 25 gramów
- sól - 1 szczypta
- płatki migdałowe - 75 gramów
- kandyzowane wiśnie - 50 gramów
- mąka - 20 gramów

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

Sposób przygotowania:

1. Aby upiec florentynki, rozgrzać piekarnik do 180°C/160°C z termoobiegiem. Kasię, śmietanę, cukier, sól i miód zagotować w rondlu. Zmniejszyć ogień i gotować przez 5 minut. Zdjąć z ognia, do masy dodać migdały, wiśnie i mąkę, wymieszać.
2. Na blachę wyłożoną papierem do pieczenia nanosić łyżką porcje masy (dzieląc ją na 12 równych części), pozostawiając ok. 7 cm odstępy między nałożonymi porcjami, tak by mogły zwiększyć masę podczas pieczenia. Za pomocą łyżki delikatnie spłaszczyć porcje masy. Blachę umieścić w piekarniku na 5-8 minut, ciastka piec do momentu, gdy ich brzegi nabiorą złotego koloru.
3. Zmniejszyć temperaturę do 160°C/140°C z termoobiegiem i kontynuować pieczenie przez kolejne 5 minut lub do momentu, aż ciastka przyrumienią się. Blachę wyjąć z piekarnika, w razie potrzeby łyżką wyrównać kształt ciastek.
4. Odstawić ciastka do ostygnięcia na tyle, żeby dało się podważyć je za pomocą łyżki i przenieść na metalową kratkę do ostatecznego ostygnięcia.
5. Czekoladę (każdy rodzaj oddzielnie) rozpuścić w małej misce umieszczonej nad garnkiem z gotującą się wodą. Za pomocą łyżeczki wykonać czekoladą zygzakowaty wzór na florentynkach. Sześć ciastek ozdobić wzorem z gorzkiej czekolady, a drugie sześć z czekolady białej. Odstawić do wystygnięcia i stężenia.
6. Każdą kulkę lodów podawać z jedną florentynką z gorzką czekoladą i jedną z białą.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl