

Florentiner Flarn



Du behöver till degen:

150g vetemjöl
50g socker
1 tsk vaniljsocker
2 msk vatten
65g smör

Ovanpå:

50 g smör
100 g socker
2 EL honung
125 ml vispgrädde
100 g hyvlade mandlar
100 g hyvlade hasselnötter
25 g cocktailkörsbär

Glasyr:

2dl vispgrädde, 150g mörkchoklad



Gör så här:

Degen:

Sikta mjölet, gör en fördjupning i mjölet och lägg i mitten socker, vaniljsocker och vatten. Rör om med en del av mjölet i en tjock pasta. Tillsätt det kalla smöret skuren i bitar, täck med mjöl och arbetar snabbt ihop alla ingredienser till en smidig deg. **Viktigt: Låt degen vila i kylskåpet ca en timme.** Sen kavla degen och skär i rutor eller cirkel...

Ovanpå:

Rör smör, socker och honung i en kastrull tills blandningen är lätt brynt. Tillsätt grädde och rör tills sockret är upplöst. Tillsätt mandlar, nötter och körsbär. Koka upp tills blandningen är bunden. Häll massan över kakorna och baka 175 ° -200 ° 17-20 minuter.

Pensla sen chokladglasyren på Florentiner flarns undersidan.