

Florentine

250 g melis

130 g røremargarine

130 g glukose

250 hasselnøddeflager

90 g hvedemel

Fremgangsmåde:

Det hele blandes sammen til en homogen masse.

Vejes af på 20 gram og lægges i aluform.

Bages ved 200° til de er let gyldne på over fladen.

Mokkacreme:

170 g melis

80 g vand

35 g glukose

350 g røremargarine

70 g flormelis

Fremgangsmåde:

melis vand og glukose koges klart og afkøles.

margarinen og flormelis piskes til højeste volumen, hvorefter den afkølede sukker sirup tilsættes. smages til med stærk kaffe.



Når bundene er blevet kolde lægges de sammen med en mokka creme og dyppes i chokolade på den ene side.

