

Florentin szelet

Hozzávalók:

30 dkg finomliszt,
1 kk. sütőpor,
18 dkg vaj (margarin),
9 dkg porcukor,
1 tasak vaníliás cukor,
1 tojás,

Tetejére:

1dl tejszín,
5 dkg méz,
5 dkg vaj (margarin),
15 dkg cukor,
10dkg mandulaforgács,
10 dkg étcsokoládé.



Elkészítés:

A lisztet elkeverjük a sütőporral, pici sóval. Belemorzsoljuk a vaját, hozzáadjuk a por- és a vaníliás cukrot, a tojást. Cipóvá összegyúrjuk, fóliába csomagoljuk, és a hűtőben fél órán át pihentetjük.

1. A tejszínt, a mézet, a vaját és a cukrot összeforraljuk. Belekeverjük a mandulát. A sütőt 180 °C fokra előmelegítjük. Sütőpapírral kibélelünk egy nagyobb tepsit.
2. A tésztát kinyújtjuk, a tepsibe terítjük, egyenletesen elkenjük rajta a mézes masszát, és középső bordamagasságon 30-35 percig sütjük. Hagyjuk kihűlni, azután deszkán körbevágjuk, és azonos nagyságú, kb. 2x7 cm-es szeletekre szabjuk.
3. A csokoládét felolvasztjuk. Belemártogatjuk a szeletkéket mindkét végét, és rácra rakosgatva hagyjuk megszáradni.