



MINI-FLORENTINER MIT ESPRESSO-ORANGE

Für die Florentiner den Backofen auf 180 Grad vorheizen. Die Mandeln in heißes Wasser geben, enthäuten und 60 g in dünne Stifte schneiden. Butter, Zucker, Honig und Sahne in einem Topf unter Rühren goldgelb karamellisieren. Die ganzen Mandeln und die Mandelstifte sowie das Orangeat hinzufügen und jeweils 1 TL der Masse in die Muffinförmchen geben. Die Förmchen auf ein Backblech stellen und auf der mittleren Schiene 7-10 Minuten backen, bis Blasen entstehen. Auskühlen lassen und aus den Förmchen lösen. Die Kuvertüre im heißen Wasserbad schmelzen und die Gebäckstücke zur Hälfte darin eintauchen, dann erkalten lassen. Für den Espresso-Orange nach Geschmack

etwas Grand Marnier in den heißen Espresso geben und vor dem Servieren gut verrühren.

ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN:

Für die Florentiner

80 g **Sweet Valley** Kalifornische Mandeln
 30 g **milfina** Deutsche Markenbutter
 70 g Raffinade Zucker
 30 g **bio**-Honig flüssig
 100 g **milfina** H-Schlagsahne
 1 EL **Back Family** Orangeat
 Muffinförmchen aus Papier, ø 5 cm
 70 g **Back Family** Zartbitter-Kuvertüre

Für den Espresso-Orange

2 Tassen **Tizio** Caffè Espresso Ganze Bohne
 Grand Marnier 40 Vol.-%

ZUBEREITUNGSZEIT: 90 MINUTEN

PREIS PRO PERSON: 1,69 €

kJ/kcal 3558/849 **E** 12,5 g **K** 78,5 g **F** 52,9 g



Sie benötigen:

- Tizio Caffè Espresso* Ganze Bohne
- Grand Marnier* 40 Vol.-%
- Silverstone* echter Rum 40 Vol.-%
- Gourmet Kaffee Java* ganze Bohne*
- Back Family* Zartbitter-Kuvertüre
- Raffinade Zucker
- bio-Honig flüssig
- Back Family* Orangeat
- Sweet Valley* Kalifornische Mandeln
- Puderzucker
- milfina* H-Schlagsahne
- milfina* Deutsche Markenbutter

KAFFEE-RUM-GRANITÉ FÜR ZWEI

Zucker und heißen Kaffee verrühren. Den Rum dazugießen und umrühren, auf Zimmertemperatur abkühlen lassen und dann in den Kühlschrank stellen, bis alles gut durchgekühlt ist. Die Flüssigkeit anschließend mindestens 4 Stunden ins Tiefkühlfach stellen, dabei alle 30 Minuten mit einer Gabel umrühren.

Sahne mit dem Puderzucker steif schlagen. Das Granité auf 2 Gläser verteilen, mit einem Sahnehäubchen garnieren und sofort servieren.

ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN:

- 40 g Raffinade Zucker
- 200 ml **Gourmet** Kaffee Java ganze Bohne*
- 1 EL **Silverstone** echter Rum 40 Vol.-%
- 40 g **milfina** H-Schlagsahne
- 1/2 TL Puderzucker

ZUBEREITUNGSZEIT: 10 MINUTEN (OHNE GEFRIERZEIT)

PREIS PRO PERSON: 0,67 €

| | | | | |
|----------------|---------|----------------|-----------------|----------------|
| kJ/kcal | 655/156 | E 0,7 g | K 21,9 g | F 6,0 g |
|----------------|---------|----------------|-----------------|----------------|

