

Hier und heute



Erdbeer-Florentiner-Dessert mit Wow-Effekt

Theresa Knipschild kombiniert frische Erdbeeren, luftige Creme und knusprige Florentiner zu diesem feinen Dessert mit Wow-Effekt.

Das Rezept

von Theresa Knipschild für ca. sechs Dessertgläser

Zutaten für die Florentiner

- 50 g Zucker
- 50 g Honig
- 50 g Butter
- 150 g gehobelte Mandeln
- 100 g dunkle Kuvertüre
- 5 g Butter

Zutaten für die Creme

- 500 g Erdbeeren
- 250 g Quark
- 300 g Frischkäse
- 200 ml Schlagsahne, kalt
- 40 g Zucker
- Mark einer Vanilleschote oder etwas Aroma

Zubereitung

Für die Florentiner zwei Backbleche mit Backpapier belegen.

Backofen auf 180°C Umluft vorheizen.

Mandeln auf einem Backblech in den Backofen geben und nur erwärmen, sie sollen keine Farbe kriegen. Das dauert ca. vier Minuten. Zucker, Honig und Butter in einem Topf aufkochen. Zwei Minuten bei niedriger Hitze köcheln lassen. Warme Mandelblättchen hinzufügen und weitere zwei Minuten köcheln lassen. Dabei ständig rühren. Den Topf von der Herdplatte nehmen. Die heiße Mandelmasse mit Hilfe von zwei Teelöffeln auf dem Backblech zu ca. 30 kleinen, flachen Kreisen formen, mit etwas Abstand zueinander. Mit feuchten Fingern nachformen. Im Backofen für ca. acht Minuten goldbraun backen. Falls die Florentiner zerlaufen: Nach dem Backen mit einer großen Tasse oder einem Servierring die Masse in Form rütteln. Florentiner vollständig abkühlen lassen, dann werden sie fester. Wer mag, kann die Unterseite der Florentiner in Kuvertüre tunken. Dafür Kuvertüre grob hacken und mit der Butter über einem warmen Wasserbad schmelzen. Florentiner mit der Unterseite auf eine Gabel legen, bis etwas über den oberen Rand in die Kuvertüre tauchen, herausheben und kurz abtropfen lassen. Auf ein Backpapier legen und trocknen lassen.

Creme herstellen

Für die Creme die kalte Sahne aufschlagen. Quark und Frischkäse mit Zucker glattrühren. Vanillemark zugeben und die geschlagene Sahne unterheben. Wenn gewünscht, süßer abschmecken.

Die Erdbeeren waschen und putzen und in kleine Würfel schneiden. 100 g der Erdbeeren pürieren. Je nach Süße der Erdbeeren ggf. etwas nachsüßen. Erdbeeren, Creme und Soße in die Dessertgläser schichten.

Hier und heute



Erst kurz vor dem Servieren die knusprigen Florentiner (wenn gewünscht, leicht zerbrochen) auf die Creme geben.

Tipp: Florentiner luftdicht lagern, sonst werden sie weich.