



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FLORENTİNA

Malzemesi:

100 gr. tereyağı veya margarin

150 gr. toz şeker

50 gr. bal

1/2 limonun rendelenmiş kabuğu

4 çorba kaşığı krema

180 gr. ince ince kıyılmış badem

30 gr. portakal kabuğu şekerlemesi

Glazürü için:

10 gr. parça çikolata

10 adet kiraz veya vişne şekerlemesi

Hazırlanışı:

Fırın tepsisini yağlayın. Fırını 180 dereceye ısıtın. Tereyağı, şeker, bal, krema, tuz ve limon kabuğu rendesini bir kabın içinde karıştırın. Bu karışımı 4-5 dakika kaynatın. Bu arada malzeme kalınlaşacak, krema haline gelecek ve kabın kenar kısımlarından kurtulacaktır. Bademi bu malzemeye ilave edin. Tencereyi ateşten indirin.

Malzemeden birer kaşık alarak yağlanmış tepsiye koyun. Nemli bir kaşığın ters tarafı ile üzerlerine hafifçe bastırın. Sıcak fırına koyarak 10 dakika pişirin. Tepsiyi fırından çıkardıktan sonra bisküvilerin bir kaç dakika soğumasını bekleyin. Çikolatayı bir kabın içinde eritin. Bisküvileri tepside çıkarın. Yarisinin ters yüzüne çikolata sürüp kalan yarıyı da üzerine kapatın. İki kat bisküvilerin üzerlerini kiraz ve vişne taneleri ile süsleyerek servis yapın.