

Obsah

1	Predjedlá	2
1.1	Cesnaková nátierka	3
1.2	Vajčková nátierka	4
2	Sladké jedlá	5
2.1	Florentins au chocolat	6
2.2	Cheesecake so slaným karamelom	7
2.3	IKEA torta	8
2.4	Donuty	9
2.5	Marshmallow fondán	10
2.6	Fake kekse ku káve	11
2.7	Palacinky	12
2.8	Florentins au chocolat	13
2.9	Waffle	14
2.10	Pudingová torta	15
2.11	Buchty na pare	16
2.12	Piškótové cesto	17
2.13	Salko krém na tortu	18
2.14	Listkove cesto	19
3	Slané jedlá	20
3.1	Džadky	21
3.2	Lokše	22
3.3	Obrátené rezne	23
3.4	Florentins au chocolat	24
3.5	Pizza	25
3.6	Lasagne s brokolicou	26
3.7	Cestoviny	27
3.8	Mäso s bylinkovým maslom	28
3.9	Syrová omáčka k mäsu	29
3.10	Tapenarde	30
3.11	Varená kukurica	31
4	Polievky	32
4.1	Basic polievka	33
4.2	Kapustnica	34
4.3	Hrášková krémová	35
4.4	Fazuľová polievka	36
4.5	Brokolicová polievka	37
4.6	Hubová krémová	38
4.7	Hokaido krémová	39
4.8	Paradajková polievka	40
5	Template	41
5.1	Florentins au chocolat	42

Predjedlá

Cesnaková nátierka

Preparation:

1. Očistíme cesnak
2. Pretlačený cesnak zmiešame s maslom a syrom

Ingredients (4 persons):

4ks cesnak

125 g maslo

6ks karička/črievko

pečivo

Preparation time: 5 min

Cooking: 0 min – 0°

Notes and tips:

Vajíčková nátierka

Preparation:

1. Vajíčka uvaríme na tvrdo - 8-10 minút
2. Olúpané vajíčka zmiešame s maslom a horčicou, osolíme

Ingredients (4 persons):

4ks vajíčko
125 g maslo
1 čl horčica
pečivo

Preparation time: 5 min

Cooking: 0 min – 0°

Notes and tips:

Sladké jedlá

Florentins au chocolat

Preparation:

1. Préchauffez votre four à 180°C (th.6).
2. Dans une casserole, faites bouillir le sucre en poudre avec la crème liquide, le beurre et le miel.
3. Une fois que le sucre prend une jolie coloration brune, versez les amandes effilées dans la casserole, et remuez bien pour napper l'intégralité des amandes.
4. Pour la cuisson au four vous avez 2 possibilités : Soit vous versez la « pâte » dans le fond de moules en silicone, type moules à muffins ou moules à tartelettes, soit vous étalez bien la « pâte », et rapidement car le caramel durcit vite, sur la plaque de votre four recouverte d'une feuille de papier sulfurisé, et après la cuisson vous découperez des cercles à l'aide d'un emporte-pièces rond.
5. Dans tous les cas, mettez la « pâte » au four pendant 3 à 5 minutes. A la sortie du four, soit vous découpez tout de suite des ronds à l'aide de l'emporte-pièces, soit vous laissez refroidir les florentins avant de les démouler de vos moules à muffins.
6. Pendant que les florentins refroidissent, faites fondre le chocolat au lait ou blanc soit au bain-marie, soit au micro-ondes à faible puissance, soit dans une petite casserole à feu doux.
7. Trempez ensuite la moitié des florentins dans le chocolat fondu et mettez-les au réfrigérateur pendant une bonne vingtaine de minutes pour que le chocolat prenne bien.

Ingredients (4 persons):

4 cà.S de sucre en poudre
1 cà.S de crème liquide
1 cà.S de miel
1 grosse noix de beurre
35 gr d'amandes effilées
50 gr de chocolat au lait ou
chocolat blanc

Test subingredient:

1 cà.c de test1
1 à 2 cà.S de test2
3 gouttes de test3
8 morceaux de test4.

Preparation time: 45 min

Cooking: 10 min – 180°

8. Test substep:

- i. Blabla
- ii. Blabla

Notes and tips:

Cheesecake so slaným karamelom

Preparation:

1. Maslové sušienky rozdrviť a primiešať maslo
2. Vystelieme formu na pečenie papierom a natlačíme na kraje sušienky s maslom
3. Dáme piecť na 15 minút korpus a zatiaľ zmiešame mascarpone s vajíčkami, cukrom, smotanou
4. Zmesou naplníme korpus a dáme piecť na 40-50 minút

5. Slaný karamel:

- i. Skaramelizujeme cukor
- ii. Pridáme maslo
- iii. Prilejeme smotanu
- iv. Prídáme 1/2 lyžičky soli

6. Polejeme, necháme v chladničke vychladnúť

Ingredients (4 persons):

Cesto:

15g sušienky

80g maslo

Plnka:

500g mascarpone

250g riccoty??/smotany??
salka??

3 vajíčka??

4PL cukor

Slaný karamel:

1 cà.c de test1

1 à 2 cà.S de test2

3 gouttes de test3

8 morceaux de test4.

Preparation time: 45 min

Cooking: 10 min – 180°

Notes and tips:

IKEA torta



Preparation:

1. Pripravíme korpus
2. Korpus:
 - i. bielka zmiešame s cukrom a vyšľaháme sneh
 - ii. pridáme orechy a len rukou domiešame aby sneh nespadol
 - iii. Dáme do vymúčenej formy a necháme piecť
3. Popri pečení pripravíme plnku:
4. Plnka:
 - i. Žĺtka a salko miešame nad parou
 - ii. Pridáme cukor a múku
 - iii. Po vychladnutí primiešame maslo
5. Po upečení korpus rozrežeme a po vychladnutí naplníme plnkou
6. Na vrch dáme plnku a polejeme čokoládou zmiešanou s krokantom

Ingredients (4 persons):

Korpus:

4 bielka
150g kryštálový cukor
150g mandle + 30g vlašské orechy

Plnka:

1 LIDL Piknik
40g múka
1 vanilkový cukor
75g maslo
4 žĺtka

Posyp:

DAIM čokoláda / krokant
125g čokoláda
50ml smotana/mlieko

Krokant:

50g kryštálový cukor
20g orechy
1ČL maslo + 30ml voda

Preparation time: 45 min

Cooking: 35 min – 170°

Donuty



Preparation:

1. Vyrobíme kvások a necháme 30 minút kysnúť
2. Zmiešame zvyšné ingrediencie s kváskom
3. Vyvaľkáme na 1,5cm a povykrajujeme donuty
4. Rozohrejeme olej s ČL masla
5. Opražíme tak 10s z jednej a 10s z druhej strany
6. Podľa ľubovôle poleva z čokolády

Ingredients (4 persons):

štvrt maslo (65g)
2 PL kryštálový cukor
vanilková aróma
1 vajce
2 hrnčeky polohrubá múka

Kvások:

1 hrnček teplé mlieko
polovica droždie
trošku cukor

Preparation time: 30 min

Cooking: 10 min – 180°

Notes and tips:

Marshmallow fondán



Preparation:

1. Marshmallow, maslo a citrodeko dáme do misky a na minútu - dve do mikrovlnky. (Každých 15s premiešať.)
2. Pridávame preosiaty cukor. (Kým sa dá, miešame v miske)
3. Vyklopíme na dosku na preosiaty cukor, vyrobíme tuhšie cesto.
4. Vyvalkať a preniesť valčekom na tortu

Ingredients (4 persons):

200g marshmallow
1 ČL maslo
2 štipky kyseliny citrónovej
250g práškový cukor

Preparation time: 45 min

Cooking: 0 min – 0°

Notes and tips:

Fake kekse ku káve

Preparation:

1. Zmäknuté maslo vyšľahať s cukrom a štipkou soli
2. pridať múku s kypriacim práškom a med
3. Vyhnetiť do jemnej hmoty
4. Nechať aspoň hodinu odpočinúť v chladničke
5. Vyvalkať a vytapkať z neho placky
6. Dať piecť do rúry

Ingredients (4 persons):

125g maslo
125g cukor
2-3PL med
250g hladná múka
štipka soli
kypriaci prášok

Preparation time: 15 min

Cooking: 10-15 min – 180°

Notes and tips:

Palacinky

Preparation:

1. Všetky zmiešame dokopy
2. Opekáme na panvici



Ingredients (1 persons):

1 vajce
100g hladkej múky
100ml mlieko
1/4 vanilkového cukru, štipka
soli

Preparation time: 10 min

Cooking: 5 min – 180°

Notes and tips:

Florentins au chocolat

Preparation:

1. Préchauffez votre four à 180°C (th.6).
2. Dans une casserole, faites bouillir le sucre en poudre avec la crème liquide, le beurre et le miel.
3. Une fois que le sucre prend une jolie coloration brune, versez les amandes effilées dans la casserole, et remuez bien pour napper l'intégralité des amandes.
4. Pour la cuisson au four vous avez 2 possibilités : Soit vous versez la « pâte » dans le fond de moules en silicone, type moules à muffins ou moules à tartelettes, soit vous étalez bien la « pâte », et rapidement car le caramel durcit vite, sur la plaque de votre four recouverte d'une feuille de papier sulfurisé, et après la cuisson vous découperez des cercles à l'aide d'un emporte-pièces rond.
5. Dans tous les cas, mettez la « pâte » au four pendant 3 à 5 minutes. A la sortie du four, soit vous découpez tout de suite des ronds à l'aide de l'emporte-pièces, soit vous laissez refroidir les florentins avant de les démouler de vos moules à muffins.
6. Pendant que les florentins refroidissent, faites fondre le chocolat au lait ou blanc soit au bain-marie, soit au micro-ondes à faible puissance, soit dans une petite casserole à feu doux.
7. Trempez ensuite la moitié des florentins dans le chocolat fondu et mettez-les au réfrigérateur pendant une bonne vingtaine de minutes pour que le chocolat prenne bien.

Ingredients (4 persons):

4 cà.S de sucre en poudre
1 cà.S de crème liquide
1 cà.S de miel
1 grosse noix de beurre
35 gr d'amandes effilées
50 gr de chocolat au lait ou
chocolat blanc

Test subingredient:

1 cà.c de test1
1 à 2 cà.S de test2
3 gouttes de test3
8 morceaux de test4.

Preparation time: 45 min

Cooking: 10 min – 180°

8. Test substep:

- i. Blabla
- ii. Blabla

Notes and tips:

Wafle

Preparation:

1. Všetko zmiešame dokopy
2. Vymastíme waflovač, robíme wafle. (Ak sa trhajú, tak vajce/viac vymastiť)

Ingredients (3 persons):

150ml mlieko
3 vajce
7PL olej
175g hladká múka
1,5 PL cukor
1 prášok do pečiva

Preparation time: 10 min

Cooking: 15 min – 180°

Notes and tips:

Pudingová torta

Preparation:



Ingredients (4 persons):

Piškótové cesto:

200g kryštálový cukor
1dl voda
4ks vajce
1dl olej (???)
200g hladká múka
1ks vanilkový cukor
1ks prášok do pečiva

Pudinky:

500ml mlieka
puding
2PL cukru

1. Urobíme piškótové cesto
2. Piškótové cesto:
 - i. Žltka vymiešame s cukrami do peny
 - ii. Pridáme olej a vodu a premiešame
 - iii. Pridáme múku s práškom do pečiva
 - iv. Pridáme sneh z bielok
 - v. Pečieme 20 minút na 180°C
3. Urobíme puding a vykydneme na piškót
4. Pred podávaním necháme vychladiť v chladničke

Preparation time: 30 min

Cooking: 20 min – 180°

Notes and tips:

Buchty na pare



Preparation:

1. Z teplého mlieka, droždia, cukru, kúsku múky a štipky soli urobíme kvások
2. Vypracujeme hladké cesto, necháme 45 minút vykysnúť
3. Vyvalkáme na 1cm a urobíme buchty
4. Paríme asi 10 minút

Ingredients (4 persons):

700g polohrubá múka
1ks droždie
400ml mlieko
30g kryštálový cukor
štipka soľ
plnka (nutela, džem)

Preparation time: 45 min

Cooking: 10 min – 180°

Notes and tips:

Piškótové cesto



Preparation:

1. Vajíčka vyšľaháme do peny
2. Po lyžiciach pridávame cukor a potom múku
3. Pečieme 20-25 minút

Ingredients (8 persons):

6 vajíčko
6 lyžíc polohrubá múka
6 lyžíc cukor

Preparation time: 15 min

Cooking: 20-25 min – 180°

Notes and tips:

Salko krém na tortu



Preparation:

1. Maslo vyložíme z chladničky a necháme zmäknúť.
2. Maslo mixujeme a popri tom po lyžiciach pridávame salko

Ingredients (4 persons):

250g maslo

1 konzerva uvareného salka

Preparation time: 10 min

Cooking: 0 min – 0°

Notes and tips:



Listkove cesto

Preparation:

1. Cesto necháme chvíľočku ohriať
2. Robíme croisanty, pizzové rolky, pudingové taštičky, jablkové taštičky, mak, jablko, tvaroh, hocičo :)
3. Pečieme zhruba 15 minút na 200

Ingredients (4 persons):

chladené listkové cesto

Inšpirácia na plnku:

nutella

paradajkový pretlak, šunka,
syr, pizza korenie

puding

jablko

mak

tvaroh

Preparation time: 10 min

Cooking: 150 min – 200°

Notes and tips:

Slané jedlá

Džadky



Ingredients (4 persons):

1kg zemiaky
100g múka (asi hrubá)
2KL soľ
slanina

Preparation time: 45 min

Cooking: 10 min – 180°

Preparation:

1. Očistiť zemiaky, dať variť aby boli tesne zakryté vodou
2. Zemiaky popučiť vo vode
3. Pridať múku
4. Nechať postáť, aby múka v horúcich zemiakoch napučala
5. Vyvalkať džadky
6. Popražiť na panvici
7. Posypať opražanou slaninkou

Notes and tips:

Lokše

Preparation:

1. Zmiešame zemiaky čo zostali z obeda s trochou múky
2. Rozvaľkáme/v rukách roztlačíme
3. Pomúčené opekáme, aby sa nepripaľovalo
4. Zmiešať pretlačený cesnak s olivovým olejom

Ingredients (4 persons):

Zemiaky čo zostali z obeda
Trocha múky
olivový olej
cesnak

Preparation time: 10 min

Cooking: 10 min – 180°

Notes and tips:

Obrátené rezne

Preparation:

1. Mäso naklepeme a nakoreníme
2. Do mäsa vkepeme strúhanku
3. Namočíme vo vajíčku a sprudka opožíme
4. Vymastiť plech
5. Pokrájať cibuľu na kolieska a poukladať na rezne na plech
6. Nálev:

Ingredients (4 persons):

bravčové mäso
olej
soľ
čierne korenie
strúhanka
vajcia
cibuľa

Nálev:

maslo
olej
soľ
vegeta
kečup
horčica
čierne korenie

- i. Rozpustiť maslo s olejom
 - ii. Pridať soľ, vegetu, kečup, horčicu, korenie
 - iii. Prevariť na sporáku
7. Vyliatť na rezne
 8. Zakryť alobalom a dať piecť
 9. 5 minút na najsilnejšom
 10. 20-30 minút na 180°C
 11. 5 minút bez alobalu

Preparation time: 45 min

Cooking: 30-40 min – 180°

Notes and tips:

Florentins au chocolat

Preparation:

1. Préchauffez votre four à 180°C (th.6).
2. Dans une casserole, faites bouillir le sucre en poudre avec la crème liquide, le beurre et le miel.
3. Une fois que le sucre prend une jolie coloration brune, versez les amandes effilées dans la casserole, et remuez bien pour napper l'intégralité des amandes.
4. Pour la cuisson au four vous avez 2 possibilités : Soit vous versez la « pâte » dans le fond de moules en silicone, type moules à muffins ou moules à tartelettes, soit vous étalez bien la « pâte », et rapidement car le caramel durcit vite, sur la plaque de votre four recouverte d'une feuille de papier sulfurisé, et après la cuisson vous découperez des cercles à l'aide d'un emporte-pièces rond.
5. Dans tous les cas, mettez la « pâte » au four pendant 3 à 5 minutes. A la sortie du four, soit vous découpez tout de suite des ronds à l'aide de l'emporte-pièces, soit vous laissez refroidir les florentins avant de les démouler de vos moules à muffins.
6. Pendant que les florentins refroidissent, faites fondre le chocolat au lait ou blanc soit au bain-marie, soit au micro-ondes à faible puissance, soit dans une petite casserole à feu doux.
7. Trempez ensuite la moitié des florentins dans le chocolat fondu et mettez-les au réfrigérateur pendant une bonne vingtaine de minutes pour que le chocolat prenne bien.

Ingredients (4 persons):

4 cà.S de sucre en poudre
1 cà.S de crème liquide
1 cà.S de miel
1 grosse noix de beurre
35 gr d'amandes effilées
50 gr de chocolat au lait ou
chocolat blanc

Test subingredient:

1 cà.c de test1
1 à 2 cà.S de test2
3 gouttes de test3
8 morceaux de test4.

Preparation time: 45 min

Cooking: 10 min – 180°

8. Test substep:

- i. Blabla
- ii. Blabla

Notes and tips:

Pizza

Preparation:

1. Urobíme cesto

2. Cesto:

i. Blabla

ii. Blabla

iii. Blabla

iv. Blabla

3. Na cesto dáme veci, podľa chuti

4. Syrová pizza:

i. Postrúhame tvrdý syr

ii. zmiešame so smotanou, plesnivým syrom, syrom v črievku

iii. Natrieme na pizzu

Ingredients (4 persons):

šunka

syr

paradajkový pretlak

pizza korenie, oregáno

cibuľa

vajíčko (potom ale pečieme pomalšie)

Cesto:

1 cà.c de test1

1 à 2 cà.S de test2

3 gouttes de test3

8 morceaux de test4.

Syrová omáčka:

niva/rival

syr v črievku

smotana na varenie/na šľahanie

nastrúhaný syr

Preparation time: 20 min

Cooking: 15 min – 180°

Notes and tips:

Lasagne s brokolicou

Preparation:

1. Pripravíme si bešamel
2. **Bešamel:**
 - i. Roztopiť maslo, pridať múku
 - ii. Pridávať mlieko
 - iii. Osoliť, okoreniť
3. Dáme do taniera vriacu vodu, postupne do nej namáčame pláty a ukladáme do zapekacej misy
4. Na vrstvu plátov dáme vrstvu bešamelu a brokolice (poprípade šunky)
5. Na poslednú vrstvu nedávame brokolicu, ale poukladáme/postrúhame tvrdý syr

Ingredients (4 persons):

lasagnové pláty

brokolica

tvrdý syr

Bešamel:

50g maslo

štipka soli

50g hladkej múky

500ml mlieka

nejaké korenie

Preparation time: 45 min

Cooking: 15 min – 180°

Notes and tips:

Cestoviny

Preparation:

1. Uvaríme cestoviny
2. Na cibulke popražíme paradajky a mäso
3. Zalejeme smotanou, pridáme syry, špenát, olivy

Ingredients (4 persons):

cestoviny, 100g na človeka

Omáčka:

rival/niva

karička/bambino

smotana

olivy

sušené paradajky

špenát

kuracie mäso

cibulka

cesnak

Preparation time: 15 min

Cooking: 10 min – 180°

Notes and tips:

Mäso s bylinkovým maslom

Preparation:

1. Maslo zmiešať s cesnakom a bylinkami urobiť guľku, a dať do mrazničky
2. Spraviť otvor do mäsa, kde vložíme v šunke zabalené maslo
3. Obaliť v trojobale
4. Vypražiť

Ingredients (4 persons):

kuracie mäso
PL maslo
šunka
cesnak
pažitka
trojobal

Preparation time: 45 min

Cooking: 10 min – 180°

Notes and tips:

Syrová omáčka k mäsu

Preparation:

1. Rovnako ako omáčka na cestoviny popražiť cibuľku
2. Pridať smotanu, syry, soľ, vegetu

Ingredients (4 persons):

rival/niva
karička/bambino
smotana
vegeta
cibuľa

Preparation time: 10 min

Cooking: 10 min – 180°

Notes and tips:

Tapenarde

Preparation:

1. Všetko zmiešame dokopy
2. Pomixujeme ponorným mixérom

Ingredients (4 persons):

100 g olivy
5ks kapari
štipka čierne korenie
štipka soľ
2PL olivový olej
1ČL šťava z citrónu
štipka tymián

Preparation time: 10 min

Cooking: 0 min – 0°

Notes and tips:

Varená kukurica

Preparation:

1. Dáme variť vodu s kukuricou, môžeme do vody pridať zopár šupiek z kukurice
2. Varíme 5 minút

Ingredients (4 persons):

kukurica
soľ
maslo

Preparation time: 10 min

Cooking: 5 min – 180°

Notes and tips:

Polievky

Basic polievka

Preparation:

1. Urobíme zápraž/šku
2. Zápraž/ška:
 - i. Zohriať olej
 - ii. Popražiť cibuľa/párky/cesnak
 - iii. Pridať múku
3. Pridať vodu, soľ, vegetu, zemiaky/(paradajkový pretlak, cibuľu, bobkový list, cukor)
4. Pridať oregáno/majoránku/cesnak

Ingredients (2 persons):

PL múka
2PL múka
cibuľa/párky/zemiaky/cesnak
vegeta
soľ
voda

Preparation time: 10 min

Cooking: 10 min – 180°

Notes and tips:

Kapustnica

Preparation:

1. Pokrajáné zemiaky variť s polovicou klobás, hubami a okorenit', osoliť
2. Pridať kapustu
3. Urobíme zápraš/žku s klobásou a paprikou
4. Zmiešame dokopy, a prevrieme

Ingredients (4 persons):

zemiaky
klobása
kyslá kapusta
sušené hríby
červená paprika
zápraš/žka

Preparation time: 45 min

Cooking: 60 min – 180°

Notes and tips:

Hrášková krémová

Preparation:

1. Konzervu zliať z trochu vody, pridať smotanu a rozmixovať
2. Osoliť, ovegetiť, dať variť.
3. Čo ten zemiak?

Ingredients (4 persons):

konzerva hrášku
smotana
zemiak??

Preparation time: 15 min

Cooking: 10 min – 180°

Notes and tips:

Fazuľová polievka

Preparation:

1. Deň vopred si fazuľu namočíme do vody (koľko vypije, toľko)
2. Uvaríme fazuľu s klobásou, bobkovým listom a cibuľou, osolíme
3. Keď je fazuľa skoro mäkká pridáme zemiaky
4. V smotane rozmiešame hladkú múku a červenú papriku
5. Zmiešame a necháme prevrieť

Ingredients (4 persons):

150g fazuľa
cibuľa
bobkový list
zemiaky
smotana
klobása
červená paprika
hladká múka

Preparation time: 45 min

Cooking: 10 min – 180°

Notes and tips:

Brokolicová polievka

Preparation:

1. Brokolicu so zemiakmi posolíme a dáme variť
2. Po zmäknutí zalejeme smotanou na šľahanie a pomixujeme
3. Ovegetíme, necháme prevrieť

Ingredients (4 persons):

Brokolica
1 smotana na šľahanie
soľ
vegeta
zemiaky

Preparation time: 15 min

Cooking: 10 min – 180°

Notes and tips:

Hubová krémová

Preparation:

1. Popražíme cibuľu a pridáme huby
2. Zalejeme vodou, pridáme zemiaky, dochutíme, necháme prevrieť
3. Pridáme smotanu, pomixujeme
4. Necháme prevrieť

Ingredients (4 persons):

rozumné huby
250ml smotana na varenie
soľ, vegeta
zemiaky
cibuľa

Preparation time: 15 min

Cooking: 10 min – 180°

Notes and tips:

Hokaido krémová

Preparation:

1. Popražíme cibuľu a pridáme umytú nakrájanú tekvicu (aj so šupkou)
2. Zalejeme vodou, dochutíme, necháme prevrieť
3. Pridáme smotanu, pomixujeme
4. Necháme prevrieť

Ingredients (4 persons):

1 tekvica hokaido
250ml smotana na varenie
soľ, vegeta
cibuľa

Preparation time: 15 min

Cooking: 10 min – 180°

Notes and tips:

Paradajková polievka

Preparation:

1. Urobíme zápraš/žku
2. Zalejeme vodou, pridáme paradajky, osolíme, ovegetíme, pridáme bobkový list
3. Necháme prevrieť

Ingredients (4 persons):

500ml pasírované paradajky /
250g pretlak
1 bobkový list
2PL cukor
1ČL soľ
strúhaný tvrdý syr
olej, hladká múka
vegeta
cibuľa

Preparation time: 15 min

Cooking: 10 min – 180°

Notes and tips:

Template

Florentins au chocolat

Preparation:

1. Préchauffez votre four à 180°C (th.6).
2. Dans une casserole, faites bouillir le sucre en poudre avec la crème liquide, le beurre et le miel.
3. Une fois que le sucre prend une jolie coloration brune, versez les amandes effilées dans la casserole, et remuez bien pour napper l'intégralité des amandes.
4. Pour la cuisson au four vous avez 2 possibilités : Soit vous versez la « pâte » dans le fond de moules en silicone, type moules à muffins ou moules à tartelettes, soit vous étalez bien la « pâte », et rapidement car le caramel durcit vite, sur la plaque de votre four recouverte d'une feuille de papier sulfurisé, et après la cuisson vous découperez des cercles à l'aide d'un emporte-pièces rond.
5. Dans tous les cas, mettez la « pâte » au four pendant 3 à 5 minutes. A la sortie du four, soit vous découpez tout de suite des ronds à l'aide de l'emporte-pièces, soit vous laissez refroidir les florentins avant de les démouler de vos moules à muffins.
6. Pendant que les florentins refroidissent, faites fondre le chocolat au lait ou blanc soit au bain-marie, soit au micro-ondes à faible puissance, soit dans une petite casserole à feu doux.
7. Trempez ensuite la moitié des florentins dans le chocolat fondu et mettez-les au réfrigérateur pendant une bonne vingtaine de minutes pour que le chocolat prenne bien.

Ingredients (4 persons):

4 cà.S de sucre en poudre
1 cà.S de crème liquide
1 cà.S de miel
1 grosse noix de beurre
35 gr d'amandes effilées
50 gr de chocolat au lait ou
chocolat blanc

Test subingredient:

1 cà.c de test1
1 à 2 cà.S de test2
3 gouttes de test3
8 morceaux de test4.

Preparation time: 45 min

Cooking: 10 min – 180°

8. Test substep:

- i. Blabla
- ii. Blabla

Notes and tips: