

Obsah

1	Predjedlá	2
1.1	Cesnaková nátierka	3
1.2	Vajíčková nátierka	4
2	Sladké jedlá	5
2.1	Brownies	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	Veterníky	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
2.15	Dukátové buchtičky	20
2.16	Šlahačková torta	21
2.17	Medové rezy	22
2.18	Jablkové lievance	23
3	Slané jedlá	24
3.1	Džadky	25
3.2	Lokše	26
3.3	Obrátené rezne	27
3.4	Florentins au chocolat	28
3.5	Pizza	29
3.6	Lasagne s brokolicou	30
3.7	Cestoviny	31
3.8	Mäso s bylinkovým maslom	32
3.9	Syrová omáčka k mäsu	33
3.10	Tapenarde	34
3.11	Varená kukurica	35
4	Polievky	36
4.1	Basic polievka	37
4.2	Kapustnica	38
4.3	Hrášková krémová	39
4.4	Fazuľová polievka	40
4.5	Brokolicová polievka	41
4.6	Hubová krémová	42
4.7	Hokaido krémová	43
4.8	Syrová polievka	44
4.9	Paradajková polievka	45
5	Template	46
5.1	Florentins au chocolat	47

Predjedlá

Cesnaková nátierka

Príprava:

Ingrediencie (4porcie):

- 4ks cesnak
- 125 g maslo
- 6ks karička/črievko
- pečivo

- Očistíme cesnak
- Pretlačený cesnak zmiešame s maslom a syrom

Notes and tips:

Vajíčková nátierka

Príprava:

Ingrediencie (4porcie):

4ks vajíčko
125 g maslo
1 čl horčica
pečivo

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

Notes and tips:

Sladké jedlá

Brownies

Príprava:

Ingrediencie (4porcie):

250g horká čokoláda
250g maslo
85g orechy
100g mliečna čokoláda na kúsky
100g biela čokoláda
175g hladká múka
1ČL prášok do pečiva
4 vajíčka
1 vanilkový cukor
300g kryštálový cukor

1. Čokoládu a maslo rozpustíme vo vodnom kúpeli
2. Pridáme múku a prášok do pečiva
3. Pridáme cukor, vajíčka, vanilkový cukor, orechy, pokrátanú čokoládu
4. Pečieme 40 minút na 175°

Notes and tips:

Cheesecake so slaným karamelom

Príprava:

Ingrediencie (4porcie):

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.

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. Pripravíme slaný karamel:
 - (a) Skaramelizujeme cukor
 - (b) Pridáme maslo
 - (c) Prilejeme smotanu
 - (d) Prídáme 1/2 lyžičky soli
6. Polejeme, necháme v chladničke vychladnúť

Notes and tips:

IKEA torta

Príprava:



Ingrediencie (4porcie):

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

1. Pripravíme korpus:

- (a) bielka zmiešame s cukrom a vyšľaháme sneh
- (b) pridáme orechy a len rukou domiešame aby sneh nespadol
- (c) Dáme do vymúčenej formy a necháme piecť

2. Popri pečení pripravíme plnku:

- (a) Žĺtka a salko miešame nad parou
- (b) Pridáme cukor a múku
- (c) Po vychladnutí primiešame maslo

3. Po upečení korpus rozrežeme a po vychladnutí naplníme plnkou

4. Na vrch dáme plnku a polejeme čokoládou zmiešanou s krokantom

Donuty

Príprava:

1. Vyrobitíme kvások a necháme 30 minút kysnúť
2. Zmiešame zvyšné ingrediencie s kváskom
3. Vyvalkáme 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



Ingrediencie (4porcie):

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

Kvások:

1 hrnček teplé mlieko
polovica droždie
trošku cukor

Notes and tips:

Marshmallow fondán

Príprava:

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



Ingrediencie (4porcie):

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

Notes and tips:

Fake kekse ku káve

Príprava:

Ingrediencie (4porcie):

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

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 vyťapkať z neho placky
6. Dať piecť do rúry

Notes and tips:

Palacinky

Príprava:

1. Všetky zmiešame dokopy
2. Opekáme na panvici



Ingrediencie (1porcie):

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

Notes and tips:

Veterníky

Príprava:



Ingrediencie (4porcie):

Cesto:

- 300 ml voda
- 150g palmarín
- 150g hladká múka
- 4ks vajíčka

Plnka 1:

- 1-2ks zlatý klas
- 750ml mlieko
- 1ks vanilkový cukor
- 3.5PL práškový cukor
- 125ml šľahačka

Plnka 2:

- 10PL kryštálový cukor
- 500ml šľahačka

Poleva:

- 2.5PL kryštálový cukor
- 25ml mlieko
- 125g práškový cukor

1. Vodu s palmarínom necháme zovrieť a do toho pridáme múku.
2. Miešame 3 minúty nech sa cesto odliepa od hrnca. Necháme vychladnúť.
3. Do cesta primiešame vajíčka po jednom.
4. Na plech vytvarujeme ozdobným vreckom.
5. Pečieme 10 minút na 250C a potom 20 minút na 170C.
6. Ešte horúce veterníky rozrežeme.
7. Pripravíme karamel
 - (a) Do hrnca dáme cukor aj na Plnku 2 aj na Polevu.
 - (b) Časť karamelu pridáme do misky s cukrom na polevu, a zmiešame. (Ak je zmes hustá, pridáme *kúsok* mlieka.)
 - (c) Zvyšok karamelu si odložíme a neskôr pridáme k vymiešaným šľahačkám na Plnku 2.
8. Urobíme pudिंग na Plnku 1.
9. Pripravíme šľahačku
 - (a) Vymiešame šľahačku na Plnku 1 aj na plnku 2
 - (b) Po vychladnutí časť šľahačky primiešame do pudingu.
 - (c) Do zvyšku primiešame karamel.
10. Naplníme Plnkou 1, Plnkou 2 a polejeme Polevou

Notes and tips:

Wafle

Príprava:

Ingrediencie (3porcie):

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

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

Notes and tips:

Pudingová torta

Príprava:



Ingrediencie (4porcie):

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:
 - (a) Žltka vymiešame s cukrami do peny
 - (b) Pridáme olej a vodu a premiešame
 - (c) Pridáme múku s práškom do pečiva
 - (d) Pridáme sneh z bielok
 - (e) Pečieme 20 minút na 180°C
2. Urobíme puding a vykydneme na piškót
3. Pred podávaním necháme vychladiť v chladničke

Notes and tips:

Buchty na pare

Príprava:

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



Ingrediencie (4porcie):

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

Notes and tips:

Piškótové cesto

Príprava:

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



Ingrediencie (8porcie):

6 vajíčko
6 lyžíc polohrubá múka
6 lyžíc cukor

Notes and tips:

Salko krém na tortu

Príprava:

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



Ingrediencie (4porcie):

250g maslo

1 konzerva uvareného salka

Notes and tips:

Listkove cesto

Príprava:

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



Ingrediencie (4porcie):

chladené lístkové cesto

Inšpirácia na plnku:

nuttela

paradajkový pretlak, šunka,
syr, pizza korenie

puding

jablko

mak

tvaroh

Notes and tips:

Dukátové buchtičky

Príprava:

1. Vianočku pokrájame na kúsky.
2. Uvaríme vanilkový puding a zalejeme ním vianočku.



Ingrediencie (2porcie):

- 1 vianočka
- 1 vanilkový puding / zlatý klas
- 0.5 litra mlieko
- 2 PL cukru

Notes and tips:

Šľahačková torta

Príprava:

Ingrediencie (4porcie):

- 330ml smotana na šľahanie
- 250g mascarpone
- 500g salko

1. Upečieme korpus
2. Vyšľaháme šľahačku a primiešame salko a mascarpone
3. Nadžabáme na korpus

Notes and tips:

Medové rezy

Príprava:



Ingrediencie (20porcie):

Pláty:

- 2 balenia hotových plátov, alebo
- 250g hladká múka
- 250g polohrubá múka
- 150g cukor
- 80g maslo
- 3ks vajíčko
- 1 štipka sódy bikarbóny

Plnka:

- 500ml mlieko
- 2ks Zlatý klas
- 250g maslo
- 100g cukor
- 100g jahodnový džem

Poleva:

- 100g práškový cukor
- 100g maslo
- 2ks vajíčko
- 1PL kakao

1. Pripravíme pláty

Pláty Nad parou zmiešame cukor, maslo, vajíčka, med, škoricu a sódu bikarbónu.

- (a) Za stáleho miešania chvíľu varíme. Odstavíme a primiešame hladkú aj polohrubú múku.
- (b) Z hmoty vypracujeme cesto, ktoré si rozdelíme na 4 rovnaké časti.
- (c) Rozvaľkáme a po jednom pečieme každý plát približne 6 minút pri 180 stupňoch.

2. Popri pečení pripravíme plnku:

- (a) Uvaríme Zlatý klas a necháme h vychladnúť.
- (b) Po vychladnutí primiešame maslo a cukor.

3. Na prvé dva pláty natrieme 2/3 plnky.

4. Tretí potrieme džemom a na džem natrieme zvyšok plnky.

5. Posledný plát položíme na tretí.

6. Pripravíme polevu

- (a) Nad parou rozšľaháme vajíčka, cukor a kakao.
- (b) Do uvarenej horúcej zmesi vmiešame maslo.

7. Naplnené pláty polejeme polevou a posypeme nasekanými orieškami.

Jablkové lievance

Príprava:

1. Všetko zmiešame dokopy
2. Robíme lievance na panvici.



Ingrediencie (3porcie):

300g jablka
1 vajce
300g hladká múka
300ml mlieko
1 vanilkový cukor
1 prášok do pečiva

Notes and tips:

Slané jedlá

Džadky

Príprava:

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 opraženou slaninkou



Ingrediencie (4porcie):

1kg zemiaky
350g hrubá múka
2KL soľ
slanina

Notes and tips:

Lokše

Príprava:

Ingrediencie (4porcie):

Zemiaky čo zostali z obeda
Trocha múky
olivový olej
cesnak

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

Notes and tips:

Obrátené rezne

Príprava:

Ingrediencie (4porcie):

bravčové mäso
olej
soľ
čierne korenie
strúhanka
vajcia
cibuľa

Nálev:

maslo
olej
soľ
vegeta
kečup
horčica
čierne korenie

1. Mäso naklepeme a nakoreníme
2. Do mäsa vkepeme strúhanku
3. Namočíme vo vajíčku a sprudka opražíme
4. Vymastiť plech
5. Pokrájať cibuľu na kolieska a poukladať na rezne na plech
6. Pripravíme nálev:
 - (a) Rozpustiť maslo s olejom
 - (b) Pridať soľ, vegetu, kečup, horčicu, korenie
 - (c) Prevariť na sporáku
7. Vyliat' 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

Notes and tips:

Florentins au chocolat

Prépara:

Ingrediencie (4porcie):

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.

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.

Notes and tips:

Pizza

Príprava:

Ingrediencie (4porcie):

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

1. Urobíme cesto:

(a) Blabla

(b) Blabla

(c) Blabla

(d) Blabla

2. Na cesto dáme veci, podľa chuti

3. Syrová pizza:

(a) Postrúhame tvrdý syr

(b) zmiešame so smotanou, plesnivým syrom, syrom v črievku

(c) Natrieme na pizzu

Notes and tips:

Lasagne s brokolicou

Príprava:

Ingrediencie (4porcie):

lasagnové pláty

brokolica

tvrdý syr

Bešamel:

50g maslo

štipka soli

100g hladkej múky

500ml mlieka

nejaké korenie

1. Uvaríme brokolicu
2. Pripravíme si bešamel:
 - (a) Roztopiť maslo, pridať múku
 - (b) Pridávať mlieko
 - (c) 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

Notes and tips:

Cestoviny

Príprava:

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



Ingrediencie (4porcie):

cestoviny, 100g na človeka

Omáčka:

rival/niva

karička/bambino

smotana

olivy

sušené paradajky

špenát

kuracie mäso

cibulka

cesnak

Notes and tips:

Mäso s bylinkovým maslom

Príprava:

Ingrediencie (4porcie):

kuracie mäso
PL maslo
šunka
cesnak
pažitka
trojobal

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

Notes and tips:

Syrová omáčka k mäsu

Príprava:

Ingrediencie (4porcie):

rival/niva
karička/bambino
smotana
vegeta
cibuľa

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

Notes and tips:

Tapenarde

Príprava:

Ingrediencie (4porcie):

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

- Všetko zmiešame dokopy
- Pomixujeme ponorným mixérom

Notes and tips:

Varená kukurica

Príprava:

Ingrediencie (4porcie):

- kukurica
- soľ
- maslo

- Dáme variť vodu s kukuricom, môžeme do vody pridať zopár šupiek z kukurice
- Varíme 5 minút

Notes and tips:

Polievky

Basic polievka

Príprava:

Ingrediencie (2porcie):

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

1. Urobíme zápraž/šku
 - (a) Zohriať olej
 - (b) Popražiť cibuľa/párky/cesnak
 - (c) Pridať múku
2. Pridať vodu, soľ, vegetu, zemiaky/(paradajkový pretlak, cibuľu, bobkový list, cukor)
3. Pridať oregáno/majoránku/cesnak

Notes and tips:

Kapustnica

Príprava:

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



Ingrediencie (4porcie):

zemiaky
klobása
kyslá kapusta
sušené hríby
červená paprika
zápraš/žka

Notes and tips:

Hrášková krémová

Príprava:

Ingrediencie (4porcie):

konzerva hrášku

smotana

zemiak??

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

Notes and tips:

Fazuľová polievka

Príprava:

Ingrediencie (4porcie):

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

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

Notes and tips:

Brokolicová polievka

Príprava:

Ingrediencie (4porcie):

- Brokolica
- 1 smotana na šľahanie
- soľ
- vegeta
- zemiaky

- Brokolicu so zemiakmi posolíme a dáme variť
- Po zmäknutí zalejeme smotanou na šľahanie a pomixujeme
- Ovegetíme, necháme prevrieť

Notes and tips:

Hubová krémová

Príprava:

Ingrediencie (4porcie):

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

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

Notes and tips:

Hokaido krémová

Príprava:

Ingrediencie (4porcie):

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

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

Notes and tips:

Syrová polievka

Príprava:

Ingrediencie (4porcie):

- múka
- olej
- syr v črievku
- pažitka
- zemiaky

- Zápražka
- Zalejeme vodou, pridáme syr, zemiaky
- Uvaríme zemiaky, pridáme pažitku

Notes and tips:

Paradajková polievka

Príprava:

Ingrediencie (4porcie):

500ml pasírované paradajky /
250g pretlak

1 bobkový list

2PL cukor

1ČL soľ

strúhaný tvrdý syr

olej, hladká múka

vegeta

cibuľa

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

Notes and tips:

Template

Florentins au chocolat

Príprava:



Ingrediente (Document 1 porcie):

- 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.

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.
8. Test substep:
 - (a) Blabla
 - (b) Blabla

Notes and tips: