Florentiner mit Walnüssen

Zubereitungszeit:
ca. 45 Minuten + Kühlzeit

Nährwertangaben (pro Portion/Stück)

Energie:	101 kcal/ 424 kJ		
Eiweiß:	1,4 g	Fett:	6,8 g
Kohlenhydrate:	9 g		

Zutaten für 36 Portionen :

200 g	kalifornische Walnüsse
50 g	kandierte Mangostücke
50 g	getrocknete Papayawürfel
80 g	Butter
100 g	Zucker
2 EL	flüssiger Honig
4 EL	Kondensmilch
2 EL	Mehl, gehäuft
150 g	Zartbitter-Kuvertüre
Außerdem	
	Ausstechform rund

Zubereitung:

1. Walnüsse grob hacken. Mango fein würfeln und die Papayawürfel grob hacken.

2. Butter, Zucker, Honig und Kondensmilch in einem Topf unter Rühren ca. 1 Minute kochen.

3. Topf vom Herd ziehen. Mehl einrühren und noch einmal aufkochen lassen. Walnüsse, Mango- und Papayawürfel unterrühren. Drei Backbleche mit Backpapier auslegen. Mit zwei Teelöffeln kleine Häufchen auf Backbleche setzen, dabei etwas Abstand lassen (ca. 12 Häufchen pro Blech). Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad (Gas: Stufe 3-4, Umluft: 180 Grad) ca. 8-10 Minuten backen. Sofort nach dem Backen die Florentiner-Masse mit einem geölten Ausstechring (ca. 5-6 cm Durchmesser) zusammenschieben. Die Florentiner erkalten lassen.

4. Kuvertüre in Stücke schneiden und in eine Schüssel geben. Auf einem heißen Wasserbad unter Rühren schmelzen lassen. Die Unterseite der Florentiner mit der Kuvertüre bepinseln und trocknen lassen.