

Mirror Glaze



ZUTATEN

- 10 g Gelatineblätter
Wasser kalt
- 150 g Glucosesirup
- 150 g Kristallzucker
- 75 g Wasser
- 100 g Kondensmilch, gesüsst
- 150 g Kuvertüre weiss
Lebensmittelfarbe (Gelfarbe)

ZUBEREITUNG

- 1 Die Torte/Kuchen sollte mit einer glatten Schicht Ganache oder Crème eingestrichen sein. Je glatter die Oberfläche, desto spiegelnder das Ergebnis. Die Torte/Kuchen vor dem Glasieren GUT KÜHLEN. Am besten, Ihr nehmt ein Rezept von einem Cheesecake oder Quarkkuchen und gefriert es direkt in einer Silikonform und löst es als gefrorenen Kuchen heraus. So wird die Oberfläche ganz glatt.
- 2 Gelatine in kaltem Wasser auflösen. Zucker, Glucosesirup und Wasser in einem Topf kurz aufkochen lassen, ca. 2 min. kochen lassen und von der Kochstelle ziehen. Nun die Gelatine und die Kondensmilch hinzufügen. Danach die Kuvertüre in Stücke brechen und in der warmen Zuckermasse auflösen.
- 3 Je nach Lust und Laune mit der gewünschten Lebensmittelfarbe einfärben. Rührt man die Farben nicht ganz ein, so entsteht beim Glasieren ein Marble-Effekt (Streifen).
- 4 Hat die Glasur eine Temperatur von 35 °C erreicht, so ist sie fertig für die Weiterverarbeitung. Die Torte auf ein Gitter oder einen Tortenring stellen und mit der Glasur übergießen. Die Glasur haftet sofort und verteilt sich von selbst. Nun die Torte abtropfen lassen und anschliessend wieder kühl stellen. Die Glasur wird aber nie ganz hart, sonder bleibt immer leicht klebrig.

