

Rezept Mirror-Glaze für Torten, Cakes oder Mousse-Torten

Eine Mirror-Glaze ist ein Überzug welcher perfekt glänzt und traumhaft schön spiegelt.

Dieses Rezept ist für eine Torte von ca. 25 cm Durchmesser.

Für die Herstellung eine Mirror-Glaze Torte ist es wichtig, dass die Torte tiefgefroren ist. Es gehen alle Torten, sehr gut geeignet sind auch Mousse-Torten. Es ist wichtig, dass die Torte oder auch das Cake, mit Buttercreme oder Ganache sehr glatt eingestrichen wird.

Wenn die Torte ungleichmässig eingestrichen ist und Unebenheiten aufweist, werden diese später unter der Mirror-Glaze gut zu erkennen sein.

Hinweis: Die Mirror-Glaze ist nicht fondanttauglich.

Zutaten

75 ml Wasser

150 g Zucker

150 g Glucosesirup

100 g gezuckerte Kondensmilch

150 g weisse Kuvertüre (klein gehackt)

8 Blatt Gelatine/ oder 12 g gemahlene Gelatine

Pastenfarben oder Ölfarben

Anleitung

1. Weichen Sie die Gelatine mit Wasser auf und lassen Sie sie zirka 10 Minuten aufquellen. Danach gut ausdrücken. Oder die gemahlene Gelatine nach Packungsanleitung auflösen.

2. Geben Sie die Glucose mit dem Wasser und Zucker in einen Topf, lassen Sie die Masse aufkochen und dann mindestens 2 Minuten lang langsam aufkochen, bis die Masse etwa 105°C erreicht hat.

3. Ziehen Sie den Topf vom Herd und rühren Sie die Kondensmilch und dann die Schokolade ein, bis die Schokolade geschmolzen ist.

4. Rühren Sie nun auch die gequollene Gelatine ein.

5. Die fertige Glasur mit einem Stabmixer auf niedrigster Stufe mischen, bis sie sich einheitlich vermischt hat (emulgieren). Hier ist es wichtig darauf zu achten, mit dem Stabmixer keine Bläschen zu produzieren, sondern eine homogene und glatte Masse zu erzeugen.
6. Die Glasur in verschiedene Schüsseln aufteilen und mit den gewünschten Lebensmittelfarben einfärben.
7. Beim Überziehen der Torte muss die Glasur eine Verarbeitungstemperatur von 30°C – 34°C haben. Dies ist mit dem Thermometer zu kontrollieren. Ist die Glasur zu flüssig, ist sie zu warm. Ist die Glasur zu fest, ist sie zu kalt. Stellen Sie die gefrorene Torte auf ein Glas und dieses Glas auf ein Blech, um die überschüssige Glasur aufzufangen.
8. Lassen Sie die fertig überzogene Torte 10 Minuten abtropfen und streifen Sie die, am Schluss herunterhängenden, Glasurtropfen mit einem Messer ab. Danach kann die Torte auf eine Tortenplatte gesetzt werden.
9. Die Torte im Kühlschrank etwa 4-5 Stunden auftauen lassen.

Die Reste können 4-5 Tage im Kühlschrank aufbewahrt und wieder erwärmt werden. Alternativ kann man sie für zwei Monate auch einfrieren.