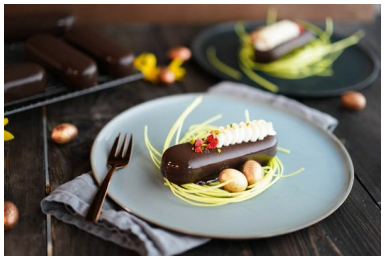
MIRROR GLAZE TÖRTCHEN / OSTERN



Mirror Glaze Törtchen oder Torten besitzen eine besondere, spiegelnde Glasur. In Inneren befindet sich eine no-bake Torte mit Löffelbiskuits, einer weißen Schokoladenmousse und einer Erdbeerfruchteinlage. Dekoriert mit Sahne, Pistazien und Ostergras ist es eine tolle, österliche Kuchenidee. Die Spiegelglanzglasur kannst du entweder nach meinem Basic Rezept vom Blog zubereiten. Oder du verwendest die fertige Mirror Glaze von Küchle. Die ist wirklich super einfach in der Zubereitung und schnell gemacht.

Zubereitungszeit
45 Minuten

PORTIONSRECHNER:
Stück: 8

FRUCHTEINLAGE

Taue die Erdbeeren auf. Verrühre sie mit dem Saft und Agaragar und lasse die Masse aufkochen und 2 Minuten lang sprudelnd einkochen. Zerdrücke hierbei die Erdbeeren, damit sie weich werden. Fülle die Masse in die kleine Silikonform ein, damit Fruchteinlagen entstehen. Friere sie ein.

WEISSE SCHOKOLADENMOUSSE

Lasse die Sahne aufkochen und ziehe sie vom Herd herunter. Rühre die Schokolade ein, bis sie geschmolzen ist und lasse die Schokoladensahne im Kühlschrank gut abkühlen und kalt werden. Verrühre die Gelatine mit der Sahne und lasse sie etwa 5 Minuten quellen. Verrühre das Ei mit dem Eigelb in einer Schüssel über einem warmen Wasserbad und verrühre die Masse so für etwa 5 Minuten. Schlage die kühlschrankkalte Schokoladensahne steif. Rühre die Eiercreme nun in einer Küchenmaschine oder mit dem Handrührgerät so lange, bis sie abkühlt. Löse die Gelatine über einem warmen Wasserbad auf. Lasse die Gelatine niemals kochen! Rühre nun die Gelatine in die Eiermasse ein und hebe die Schokoladensahne unter. Fülle die Mousse in einen Spritzbeutel mit großer Lochtülle ein.

TÖRTCHEN FÜLLEN

Gib nun etwas Mousse in die großen Silikon-Förmchen und lege die Fruchteinlage ein. Fülle das Förmchen mit der Mousse und drücke den Löffelbiskuit ein. Streiche mit einer Palette darüber, damit die Mousse glatt aufliegt. Klopfe die Silikonform ein paar Mal auf die Arbeitsfläche, damit die Luft entweicht. Friere die Förmchen etwa 4 Stunden oder über Nacht ein.

MIRROR GLAZE

Bereite die Mirror Glaze, wie auf der Verpackung beschrieben, zu. Lasse sie durch ein Haarsieb fließen, um mögliche Luftblasen zu entfernen. Die Temperatur sollte etwa 35-37°C betragen. Löse die gefrorenen Törtchen aus der Form und gieße die Glasur gleichmäßig über sie. Lasse sie kurz abtropfen und fange die überschüssige Mirror Glaze auf. Diese kannst du wieder verwenden, indem du sie kurz erwärmst (aber nicht kochen lassen, wegen der Gelatine!).

FRUCHTEINLAGE:

- [ ] **300 g** Erdbeeren (TK)
- [ ] **120 g** Saft (rot)
- [ ] **10 g** Agaragar

WEISSE SCHOKOLADENMOUSSE:

- [ ] **250 g** Sahne
- [ ] **100 g** weiße Schokolade
- [ ] **5 g** Gelatine (gemahlen)
- [ ] **3 EL** Sahne
- [ ] **1** Ei
- [ ] **1** Eigelb

ZUM FÜLLEN:

- [ ] **8** Löffelbiskuits

MIRROR GLAZE:

- [ ] **1** Mirror Glaze (Schokolade)
- [ ] **400 ml** Milch

DEKORATION:

- [ ] **200 g** Sahne
- [ ] **2** San-apart
- [ ] **20 g** Pistazien
- [ ] **10 g** essbares Ostergras

MIRROR GLAZE TÖRTCHEN / OSTERN



Lasse die Törtchen vor dem Verzehr auftauen.

DEKORATION

Schlage die Sahne mit dem Sanapart steif. Fülle sie in einen Spritzbeutel mit einer flachen Tülle und dekoriere die Törtchen damit. Lege etwas Ostergras auf einen Teller, setze das Törtchen darauf und dekoriere sie mit gehackten Pistazien.