

MIRROR GLAZE / DAS GRUNDREZEPT / SALLYS BASICS



Mirror Glaze ist eine Spiegelglasur für Torten und Gebäck. Sie wird auf gefrosteten Torten und Törtchen verwendet und verleiht den Torten einen wunderschönen Spiegelglanz. Mein Grundrezept ist einfach in der Herstellung. Die Torten können vorher vorbereitet und eingefroren werden.



Zubereitungszeit

20 Minuten

ZUBEREITUNG

Verrühre die Gelatine mit dem Wasser und lasse sie etwa 10 Minuten aufquellen. Gib die Glucose mit dem Wasser und Zucker in einen Topf, lasse die Masse aufkochen und dann 2 Minuten sprudelnd kochen, bis die Masse etwa 105°C erreicht. Ziehe den Topf vom Herd herunter, rühre die Kondensmilch und dann die Schokolade ein, bis sie geschmolzen ist. Rühre nun auch die gequollene Gelatine ein. Lasse die Masse auf etwa 35°C abkühlen. Nun kannst du sie mit Lebensmittelfarbpasten einfärben und das Mirror Glaze benutzen.

- Um Klümpchen und Bläschen zu vermeiden, kannst du das Mirror Glaze durch ein Haarsieb fließen lassen.
- Rühre nicht zu stark, damit möglichst keine Luftblasen entstehen.
- Gieße die Mirror Glaze nur über gefrorene Torten, damit die Glasur anziehen kann und schön glatt wird.
- Gieße die Mirror Glaze erst dann über die Torte, wenn sie auf etwa 35°C abgekühlt ist.
- Wenn die Mirror Glaze zu flüssig ist, dann ist sie zu warm.
- Wenn die Mirror Glaze zu fest ist, dann ist sie zu kalt.
- Erwärme die Mirror Glaze vorsichtig in der Mikrowelle oder in einem Topf - aber vorsicht: nicht kochen lassen!
- Die Reste können ein paar Tage aufbewahrt und wieder erwärmt verwendet werden.
- Stelle die gefrorene Torte auf ein Glas und dieses in ein Blech, um die Glasur aufzufangen.
- Lasse die fertig überzogene Torte 10 Minuten abtropfen und setze sie dann auf eine Tortenplatte.
- Lasse die Torte bei Raumtemperatur etwa 1-2 Stunden tauen - oder im Kühlschrank 4-5 Stunden.



ZUTATEN:

- 12 g** Gelatine (gemahlen)
- 80 g** Wasser
- 180 g** Glukose
- 180 g** Zucker
- 105 g** Wasser
- 120 g** gezuckerte Kondensmilch
- 180 g** weiße Schokolade

Viel Spaß beim Nachmachen!
Eure Sally <3