

MIRROR GLAZE CAKE MIT HIMBEER-SCHOKOLADENMOUSSE | INTERSPAR

#10



- ANZEIGE -

Die Mirror Glaze, eine Spiegelganzglasur ist ganz im Trend. In diesem Video fülle ich sie mit einer Himbeer-Schokoladenmousse.



Zubereitungszeit
2 Stunden



Back-/Kochzeit
9 Minuten

OFEN VORHEIZEN

Heize den Backofen auf 200 °C O/U vor.

BISKUIT

Verrühre für den Teig die Eier, Zucker, Wasser, Salz und Vanilleextrakt in etwa 4-5 Minuten cremig. Füge nun den Abrieb der Zitrone hinzu. Hebe anschließend das Mehl vorsichtig mit einem Schneebesen unter. Fülle den Teig nun auf ein mit Backpapier belegtes Blech mit eckigem Backrahmen und backe ihn 7-9 Minuten. Lasse ihn abkühlen.

SCHOKOLADENMOUSSE

Schlage die Sahne steif und stelle sie in den Kühlschrank. Weiche die Gelatine für 5 Minuten in kaltem Wasser ein. Drücke sie danach aus.

Erhitze unter ständigem Rühren die Eier und Eigelbe gemeinsam mit dem Zucker und der Prise Salz in einem Topf über einem heißen Wasserbad für etwa 5 Minuten. Dadurch werden die Keime abgetötet und die Eiermasse wird später schön stabil. Nimm die heiße Eiermasse nun vom Wasserbad herunter und schlage sie etwa 10 Minuten, bis sie auf Raumtemperatur abgekühlt ist.

Lasse die Himbeeren zwischenzeitlich auftauen und streiche sie durch ein feines Haarsieb. Koche die Himbeeren so lange ein, bis die Flüssigkeit fast komplett verdunstet ist. Nimm die Himbeeren nun vom Herd herunter. Drücke die Gelatine aus und gib sie gemeinsam mit der weißen Schokolade zu den warmen, aber nicht mehr kochenden Himbeeren, sodass sie sich auflöst.

Gib etwas von der geschlagenen Sahne zu den Himbeeren hinzu und verrühre sie. Hebe anschließend die Masse gemeinsam mit der restlichen Sahne unter die Eiermasse.

Fülle nun die Silikonform zu einem Drittel mit der Himbeermousse. Streue die Hälfte der gefriergetrockneten Himbeeren auf die Mousse. Stich den Biskuit entsprechend der Form aus und lege ihn in die Form. Er soll etwas kleiner sein als die Form. Gib nun die restliche Creme in die Form, streue die Himbeeren drüber und schließe oben mit einem weiteren, ausgestochenen Biskuit ab. Friere die Form nun für mindestens 24 Stunden ein.

BISKUIT:

- ☐ 4 Eier
- ☐ 120 g Zucker
- ☐ 4 EL Wasser (heiß)
- ☐ 1 Pr. Salz
- ☐ 1 TL Vanilleextrakt
- ☐ ½ Zitrone (Abrieb)
- ☐ 150 g Mehl

WEISSE SCHOKOLADENMOUSSE:

- ☐ 500 g Sahne
- ☐ 6 Gelatine
- ☐ 2 Eier
- ☐ 2 Eigelbe
- ☐ 50 g Zucker
- ☐ 1 Pr. Salz
- ☐ 300 g Himbeeren (TK)
- ☐ 200 g weiße Schokolade
- ☐ 15 g Himbeeren (gefriergetrocknet)

MIRROR GLAZE:

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

MIRROR GLAZE CAKE MIT HIMBEER-SCHOKOLADENMOUSSE | INTERSPAR #10



MIRROR GLAZE

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.

Färbe die Mirror Glaze nach Belieben mit Icing Whitener, damit sie weiß wird. Färbe die Hälfte der Glasur mit rosaner Lebensmittelfarbpaste ein, fülle die weiße Glasur in die rosane, rühre sie marmoriert durch und übergieße die Torte damit. Lasse die Glasur etwa 10 Minuten abtropfen, dekoriere die Torte mit den Himbeeren & Zuckerperlen und lasse die Torte etwa 2 Stunden bei Raumtemperatur auftauen.



- 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.



180 g weiße Schokolade

DEKORATION:



15 g Himbeeren
(gefriergetrocknet)



Weißer
Zuckerperlen