MIRROR GLAZE TORTE / WIE WIRD SIE GEFÜLLT? SALLYS BASICS

Eine Mirrorglaze Torte, also eine mit Spiegelglasur überzogene Torte benötigt eine gute Vorbereitung. In diesem Video erfahrt ihr wie ihr sie lecker füllen und optimal vorbereiten könnt. Ihr könnt die Torte entweder mit einem hellen oder dunklen Teig zubereiten.

Zubereitungszeit
2 Stunden

PORTIONSRECHNER:
Stück: 1

SCHOKOLADENTEIG

Schmilz die Butter mit dem Zucker, Kaffee, Vanilleextrakt, Salz und der Herrenschokolade bei mittlerer Stufe auf dem Herd. Rühre so lange, bis alles geschmolzen ist. Nimm die Masse vom Herd und lasse sie lauwarm abkühlen. Rühre die Eier hinein und anschließend das Mehl, Backpulver, Kakao und die Haselnüsse. Streiche den Teig in einen Backring mit etwa 30 cm Durchmesser oder auf ein Backblech. Backe es im vorgeheizten Ofen bei 180°C O/U für etwa 18-20 Minuten. Lasse den Teig danach erkalten.

Der helle Teig wird genauso hergestellt, statt Kakao wird einfach mehr Mehl verwendet.

FRUCHTEINLAGE

Püriere die Früchte und verrühre sie mit dem Agaragar. Lasse die Mischung aufkochen und 2 Minuten sprudelnd kochen. Fülle das Fruchtpüree in einen mit Frischhaltefolie ausgekleideten Backring ein und friere sie für etwa 1 Stunde ein. Die Wahl des Backrings hängt davon ab welche Form zum Füllen der Torte verwendet wird. Bitte achte also auf die Größe. Die Fruchteinlage ist im Idealfall immer vom Rand her mindestens 1-2 cm kleiner.

CREME

Schmilz die Schokolade über einem warmen Wasserbad. Verrühre sie mit dem Frischkäse oder der Mascarpone. Rühre die Sahne, das Sanapart und Vanilleextrakt ein und schlage die Creme steif.

Mirror Glaze Torten benötigen eine glatte Oberfläche, daher fülle ich die Creme gerne in eine Silikonform ein und friere die gesamte Torte ein. Die Torte muss beim Übergießen mit dem Mirror Glaze gefroren sein, damit die Spiegelglasur gut halten und festwerden kann.

Fülle die Creme nun in die Silikonbackform. Lege die gefrorene Fruchteinlage hinein und drücke sie leicht ein. Schneide oder stich den Teig nun passend aus und lege ihn auf die Creme. Wer möchte, kann die Torte nun so einfrieren. Wichtig ist, dass keine

SCHOKOLADENTEIG:

- [ ] **115 g** Butter
- [ ] **150 g** Zucker
- [ ] **25 ml** Kaffee, Milch oder Rum
- [ ] **½ TL** Vanilleextrakt
- [ ] **¼ TL** Salz
- [ ] **150 g** Herrenschokolade
- [ ] **2** Eier
- [ ] **100 g** Mehl
- [ ] **½ TL** Backpulver
- [ ] **30 g** Kakao
- [ ] **100 g** Haselnüsse (gemahlen)

HELLER TEIG:

- [ ] **115 g** Butter
- [ ] **150 g** Zucker
- [ ] **25 ml** weißer Rum oder Milch
- [ ] **½ TL** Vanilleextrakt
- [ ] **¼ TL** Salz
- [ ] **2** Eier
- [ ] **150 g** weiße Schokolade
- [ ] **130 g** Mehl
- [ ] **½ TL** Backpulver
- [ ] **100 g** Mandeln (gemahlen)

FRUCHTEINLAGE:

- [ ] **500 g** Himbeeren (frisch

MIRROR GLAZE TORTE / WIE WIRD SIE GEFÜLLT? SALLYS BASICS

Luftlöcher entstehen und die Torte kompakt gefüllt wird. Der Abschluss muss gerade sein.

Die Torte kann nach Belieben aber auch mit einem Crispie Boden verfeinert werden. Achte darauf, dass er nicht über die Silikonform ragt, da ansonsten das Überziehen mit der Mirror Glaze schwierig ist, da sie nicht über die Erhöhung fließt.

CRISPIE BODEN

Schmilz die Kuvertüre und verrühre sie mit den übrigen Zutaten. Verteile den Crispie Boden auf der Creme und drücke ihn ein, so dass er nicht über die Silikonform ragt.

Friere die Torte nun abgedeckt mindestens 24 Stunden ein. Anschließend kann sie mit Mirror Glaze überzogen werden.

MIRROR GLAZE KÜCHLE

Koche die Milch auf und ziehe sie vom Herd herunter. Rühre das Mirror Glaze Pulver ein. Lasse das Mirror Glaze etwa 20 Minuten abkühlen, bis es handwarm ist. Gieße es durch ein Haarsieb und überziehe die Torte damit.

Viel Spaß beim Nachmachen!
Eure Sally <3

oder TK)

- [ ] **10 g** Agar Agar

CREME:

- [ ] **200 g** weiße Schokolade
- [ ] **350 g** Frischkäse
- [ ] **400 g** Sahne
- [ ] **6 TL** San-apart
- [ ] **1 TL** Vanilleextrakt

CRISPIE BODEN:

- [ ] **100 g** Kuvertüre (Vollmilch, weiß oder Zartbitter)
- [ ] **60 g** Mandeln (gehackt)
- [ ] **30 g** Dinkelpops oder Haferflocken, Cornflakes

MIRROR GLAZE KÜCHLE:

- [ ] **400 ml** Milch
- [ ] **1** Mirror Glaze