



Mirror Glaze Cake

mit Himbeer-Schokoladenmousse

Zubereitung: 2 Std.
Kühlzeit: über Nacht
Backzeit: 9 Min.

Biskuit:

4 Eier
4 EL heißes Wasser
1 Prise Salz
1 TL Vanilleextrakt
120 g Zucker
Abrieb von ½ Zitrone
150 g Mehl

Weißer

Schokoladenmousse:

500 g Sahne
2 Eier
2 Eigelbe
1 Prise Salz
50 g Zucker
6 Blatt Gelatine
200 g weiße Schokolade
300 g Himbeeren (TK)
15 g gefriergetrocknete Himbeeren

Mirror Glaze:

12 g gemahlene Gelatine
80 g Wasser
180 g Glucose
180 g Zucker
105 g Wasser
120 g gesüßte Kondensmilch
180 g weiße Schokolade

Dekoration:

15 g gefriergetrocknete
Himbeeren
Weiße Zuckerperlen

Biskuit:

Den Backofen auf 200°C O/U Hitze vorheizen. Für den Teig die Eier, Zucker, Wasser, Salz und Vanilleextrakt in etwa 4-5 Minuten cremig verrühren. Nun den Abrieb der Zitrone hinzufügen. Anschließend das Mehl vorsichtig mit einem Schneebesen unterheben.

Den Teig nun auf ein mit Backpapier belegtes Blech mit eckigem Backrahmen füllen und 7-9 Minuten backen. Abkühlen lassen.

Schokoladenmousse:

Die Sahne steif schlagen und in den Kühlschrank stellen. Die Gelatine für 5 Minuten in kaltem Wasser einweichen. Danach ausdrücken.

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 erhitzen. Dadurch werden die Keime abgetötet und die Eiermasse wird später schön stabil. Nun kann die heiße Eiermasse vom Wasserbad herunter genommen und etwa 10 Minuten geschlagen werden, bis sie auf Raumtemperatur abgekühlt ist.

Die Himbeeren zwischenzeitlich auftauen lassen und anschließend durch ein feines Haarsieb streichen. Die Himbeeren so lange einkochen, bis die Flüssigkeit fast komplett verdunstet ist. Die Himbeeren können nun vom Herd herunter genommen werden.

Die Gelatine ausdrücken und gemeinsam mit der weißen Schokolade zu den warmen, aber nicht mehr kochenden Himbeeren geben, sodass sie sich auflöst.

Etwas von der geschlagenen Sahne zu den Himbeeren hinzugeben und verrühren. Anschließend die Masse gemeinsam mit der restlichen Sahne unter die Eiermasse heben.

Nun die Silikonform zu einem Drittel mit der Himbeermousse füllen. Die Hälfte der gefriergetrockneten Himbeeren auf die Mousse streuen. Den Biskuit entsprechend der Form ausstechen und in die Form legen. Er soll etwas kleiner sein als die Form.

Nun kann die restliche Creme in die Form gegeben werden. Himbeeren drüber streuen und oben mit einem weiteren, ausgestochenen Biskuit abschließen. Anschließend die Form für mindestens 24 Stunden einfrieren.

Mirror Glaze:

Die Gelatine mit dem Wasser verrühren und etwa 10 Minuten aufquellen lassen. Nun die Glucose mit dem Wasser und Zucker in einen Topf geben, die Masse aufkochen lassen und dann 2 Minuten sprudelnd kochen, bis die Masse etwa 105°C erreicht. Den Topf vom Herd herunter ziehen, die Kondensmilch und dann die Schokolade einrühren, bis sie geschmolzen ist. Nun auch die gequollene Gelatine einrühren. Die Masse auf etwa 35°C abkühlen lassen.

Anschließend die Mirror Glaze nach Belieben mit Icing Whitener einfärben, damit sie weiß wird. Die Hälfte der Glasur mit rosaner Lebensmittelfarbpaste einfärben, die weiße Glasur in die rosane füllen, marmoriert durchrühren und die Torte damit übergießen. Die Glasur etwa 10 Minuten abtropfen lassen, die Torte mit den Himbeeren & Zuckerperlen dekorieren und etwa 2 Stunden bei Raumtemperatur auftauen lassen.

Tipps:

Um Klümpchen und Bläschen zu vermeiden, kann man das Mirror Glaze durch ein Haarsieb fließen lassen.

Nicht zu stark rühren, damit möglichst keine Luftblasen entstehen.

Die Mirror Glaze nur über gefrorene Torten gießen, damit die Glasur anziehen kann und schön glatt wird.

Die Mirror Glaze erst dann über die Torte gießen, 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.

Die Mirror Glaze vorsichtig in der Mikrowelle oder in einem Topf erwärmen - aber Vorsicht: nicht kochen lassen!

Die Reste können ein paar Tage aufbewahrt und wieder erwärmt verwendet werden.

Die gefrorene Torte auf ein Glas stellen und dieses in ein Blech, um die Glasur aufzufangen.

Die fertig überzogene Torte 10 Minuten abtropfen lassen und dann auf eine Tortenplatte setzen.

Die Torte bei Raumtemperatur etwa 1-2 Stunden tauen oder im Kühlschrank 4-5 Stunden tauen lassen.