

Bunte Spiegelglasur (Mirror glaze)

Zutaten:

60 g klarer Apfelsaft oder Wasser
125 g Zucker
100 g Glukosesirup
100 g weiße Kuvertüre
5 Blatt weiße Gelatine
ca. 30 ml Sahne
5 Blatt Gelatine
Lebensmittelfarbe nach Wunsch

Zubereitung

Den Saft bzw. das Wasser mit dem Zucker und Glucosesirup auf 105°C kochen (Zuckerthermometer verwenden!). Die Kuvertüre hacken. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Ist die Temperatur der Zuckerlösung erreicht, die Sahne und die Kuvertüre zugeben und unter Rühren darin schmelzen. Dann die Masse im kalten Wasserbad unter Rühren etwas abkühlen lassen (ca. 50-60 °C). Die Gelatine ausdrücken und in der noch heißen Masse unter behutsamem Rühren auflösen (ggf. Pürierstab einsetzen, aber flach führen, damit keine Luft eingeschlagen wird!). Nun kann die Masse nach Wunsch eingefärbt werden. Alles auf ca. 20 °C abkühlen (geht am schnellsten im kalten Wasserbad unter Rühren) und auf die gut vorgekühlte Torte etc. aufbringen.

Die Glasur kann auch auf Vorrat gemacht werden und im Kühlschrank bis zu etwa 1 Woche gelagert werden. Zum verarbeiten am besten in der Mikrowelle schrittweise anwärmen und schmelzen (immer wieder umrühren!).