

Mirror Glaze (inkl. Rezept)

Mirror [Glaze](#) (wörtlich übersetzt: [Spiegelglasur](#)) ist eine Technik Torten zu dekorieren. Die Idee bzw. das Originalrezept geht auf die russische Konditorin [Olga Noskova](#) zurück, die damit einen weltweiten Trend ausgelöst hat Kuchen, Cupcakes und andere Gebäckstücke zu verzieren.

Aus Gelatine, Wasser, Zucker, Glukosesirup, Kondensmilch und Kuvertüre wird die Mirror [Glaze](#) gekocht und je nach Anlass und Vorhaben mit Lebensmittelfarbe gefärbt (siehe Mirror [Glaze](#)-Rezept weiter unten).

Um die Torte mit der [Spiegelglasur](#) perfekt zu überziehen, muss die Glasur nach dem Kochen zunächst auf ca. 35 °C abgekühlt und dann im noch flüssigen Zustand über das gut gekühlte / gefrorene Gebäck gegeben werden.

Für ein perfektes Ergebnis empfiehlt es sich die Mirror [Glaze](#) zuerst auf den Tortenrand und danach in die Tortenmitte zu gießen. Der flüssige Überzug bleibt sofort haften und schließt Freiräume wie von selbst. Damit die Glasur am unteren Rand der Torte oder des Gebäcks nicht staut, stellt man diese zum Glasieren auf eine standfeste Unterlage, die etwas erhöht aber nicht größer als die Torte im Durchmesser sein sollte.

Neben klassischen Gebäckstücken kommt Mirror [Glaze](#) auch gern bei gefrosteten Mousse- und Cremetorten zum Einsatz.

Mittlerweile gibt es Mirror [Glaze](#) auch von verschiedenen Herstellern als Fertigprodukt. Die fertige Mirror [Glaze](#) muss lediglich in der Mikrowelle erwärmt und nach Belieben eingefärbt werden.

Basis-Rezept Mirror-Glaze (kann beliebig gefärbt werden)

- 300 g Sahne
- 375 g Zucker
- 60 g Wasser
- 25 g Stärkemehl (z.B. Maizena)
- 100 g [Glucose](#)
- 150 g Milch
- 6 Blatt Galantine (10 g)

Zubereitung

- 1) Stärkemehl mit etwas Zucker und Milch auflösen.
- 2) Dann alle Zutaten bis auf die Gelatine in einen hohen Topf geben und zum Kochen bringen. 2 Minuten kochen lassen (wichtig). Dann vom Herd nehmen.
- 3) Gelatine hinzufügen und rühren bis sie sich aufgelöst hat

4) Durch ein Sieb in eine andere Schüssel schütten und je nach Wunsch mit Pasten- oder [Gelfarben](#) einfärben (Auch für eine weiße Glasur muss man konzentrierte weiße Lebensmittelfarbe verwenden).

5) Mit Plastikfolie abdecken (diese direkt auf die Glasur drücken damit sich keine Haut bildet).

6) Torte glasieren wenn der Mirror-[Glaze](#) auf 30 °C runter gekühlt ist.

Wichtig: Diese Glasur ist geeignet für Mousse-Torten. Beim Glasieren ist es wichtig, dass diese komplett gefroren sind.