





Mirror-Glaze-Torte

Weißer Schokomousetorte mit Beerenfüllung und Glanzüberzug in Kranzform.

etwa 18 Stück    aufwändig  bis 80 Minuten



Zutaten:

Für die Kranzform (Ø 26 cm):

Fett
Weizenmehl

Rührteig:

100 g weiche Butter oder Margarine
100 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
2 Eier (Größe M)
75 g Weizenmehl
1 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin
2 EL Dr. Oetker Kakao
50 g Dr. Oetker Raspelschokolade Zartbitter

Weißer Schokomousse:

4 Bl. Dr. Oetker Gelatine weiß
150 g Dr. Oetker Kuvertüre Weiß
150 ml Milch
500 g kalte Schlagsahne

Fruchtfüllung:

3 Bl. Dr. Oetker Gelatine weiß
400 g Beerenobst
50 g Zucker

Glanzüberzug:

6 Bl. Dr. Oetker Gelatine weiß
150 g Dr. Oetker Kuvertüre Weiß
150 g Karamellsirup
150 g Zucker
120 ml Wasser
100 g gezuckerte Kondensmilch
Dr. Oetker Lebensmittelfarbe, lila und rosa

Zum Verzieren:

Beerenobst

Wie backe ich eine leckere Mirror-Glaze-Torte?:

1 Vorbereiten:

Kranzform fetten und mehlen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C
Heißluft etwa 160 °C

2 Rührteig zubereiten:

Butter oder Margarine in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker und Vanillin-Zucker unter Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Jedes Ei etwa 1/2 Min. auf höchster Stufe unterrühren. Mehl, Backin und Kakao mischen und kurz auf mittlerer Stufe unterrühren. Zuletzt die Raspelschokolade kurz unterrühren. Teig in der Form glatt streichen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: Mitte
Backzeit: etwa 25 Min.

- 3 Kuchen etwa 10 Min. auf einem Kuchenrost stehen lassen. Dann lösen, aus der Form stürzen und auf einem mit Backpapier belegten Kuchenrost erkalten lassen. Erkalte Kranzform säubern. Boden einmal waagrecht durchschneiden.
- 4 **Weißer Schokomousse zubereiten:**
Gelatine nach Packungsanleitung einweichen. Kuvertüre grob hacken. Milch in einem Topf zum Kochen bringen, vom Herd nehmen. Die Kuvertüre darin schmelzen. Gelatine ausdrücken und ebenfalls in der warmen Milch-Kuvertüre unter Rühren auflösen. Sahne steif schlagen. Wenn die Masse zu gelieren beginnt, Sahne unterheben.
- 5 **Fruchtfüllung zubereiten:**
Gelatine nach Packungsanleitung einweichen. Beeren verlesen, mit dem Zucker in einen Rührbecher geben und pürieren. Gelatine nach Packungsanleitung auflösen. Erst etwa 4 EL des Fruchtpurees mit Hilfe eines Schneebesens in der aufgelösten Gelatine verrühren, dann mit der übrigen Masse verrühren.
- 6 Etwa 2/3 der weißen Mousse in die Kranzform füllen und glatt streichen. Darauf mit einem Esslöffel die Hälfte der Fruchtfüllung verteilen. Mit der oberen Hälfte des Bodens bedecken und diesen "eindrücken", so dass der äußere Rand von der Füllung umgeben ist. Übrige Mousse und Fruchtfüllung wie oben beschrieben darauf verteilen und den unteren Boden "eindrücken". Die Torte mind. 4 Std. einfrieren.
- 7 Die eingefrorene Torte soweit antauen lassen, dass man sie in der Form lösen kann. Evtl. mit einem Messer die Ränder vorsichtig lösen und die Torte aus der Form stürzen. Unebenheiten glatt streichen und erneut bis zur Weiterverarbeitung auf einem Kuchenrost einfrieren.
- 8 **Glanzüberzug zubereiten:**
Gelatine nach Packungsanleitung einweichen. Kuvertüre grob hacken. Karamellsirup, Zucker und Wasser in einem Topf aufkochen und etwas einköcheln lassen. Topf vom Herd nehmen, Kondensmilch hinzufügen und unter Rühren. Kuvertüre unter ständigem Rühren darin schmelzen. Ausgedrückte Gelatine darin auflösen. Die Masse durch ein feines Sieb in einen Messbecher füllen und (nicht im Kühlschrank) erkalten lassen.



Versuchsküche Rezepte und Tipps

- 9 Die tiefgekühlte Torte auf dem Kuchenrost auf ein Backblech stellen. Die Hälfte der Glanzüberzugsmasse in ein weiteres Gefäß füllen und beide Massen mit Lebensmittelfarbe jeweils lila und rosa einfärben. Vorsichtig ineinandergießen und evtl. leicht verrühren. Den Überzug gleichmäßig von außen nach innen über den Kranz gießen. Reste wieder in den Messbecher geben und eventuelle Lücken im Überzug damit übergießen oder mit Hilfe eines Tafelmessers verstreichen. Die Torte etwa 15 Min. abtropfen lassen, dann auf eine Tortenplatte umsetzen und mind. 5 Std., am besten über Nacht, im Kühlschrank auftauen lassen.

10 Verzieren:

Nach Belieben mit Beeren verzieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Sie können die frischen Beeren auch durch tiefgekühlte Beeren ersetzen. Diese zuvor einfach auftauen lassen.
- Je glatter die Oberfläche der Torte ist, umso schöner wird der Glanzüberzug.
- Ohne Verzierung kann man die Torte 2 Tage im Voraus zubereiten oder einfrieren.

