



Mirror Glaze Cake mit Malzbierfüllung und Fondant



Zutaten

Für die Torte

200 ml	Malzbier
1/2 TL	Zimt
600 ml	Sahne
150 g	Zucker
4 Päckchen	Sofortgelatine
150 g	Butterkekse
50 g	Butter
1 Päckchen	Vanillezucker

Für die Spiegelglasur

	essbares Gitzer in silber
	türkise Lebensmittelfarbe
	weiße Lebensmittelfarbe
180 g	gesüßte Kondensmilch
6 Blätter	Gelatine
200 g	weiße Kuvertüre
130 ml	Wasser
130 g	Zucker

Für die Dekoration

graues Fondant
weißes Fondant
schwarze Lebensmittelfarbe
braunes Fondant

Rezeptinfo

Zutaten für 12 Portionen

Zubereitungszeit: 1,5 Std. + 3 Std. Kühlzeit

pro Portion: 2582 kJ, 617 kcal, 56,5 g Kohlenhydrate, 14,7 g Eiweiß, 37,0 g Fett, 90,2 mg Cholesterin, 0,47 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: Kosten: € € €

Zubereitung

Du bist auch ein absoluter Coldmirror-Fan? Dann wird dir unser Coldmirror Glaze Cake mit leckerer Butterbier-Creme-Füllung garantiert gefallen! Wir haben uns nämlich gefragt, wie Coldmirror wohl als Kuchen aussehen würde. Als erstes haben wir uns für eine leckere Butterbier-Mousse als Füllung entschieden. Diese wird anschließend mit einer Glasur aus Gelatine, Kondensmilch und Lebensmittelfarbe überzogen und bekommt dadurch den besonderen Mirror Glaze-Effekt. Harry Potter-Dekoration darf bei unserem Coldmirror Glaze Cake natürlich auch nicht fehlen! Dafür haben wir einfach einen Zauberstab, eine Feder und einen Stein aus Fondant geformt und den Kuchen damit dekoriert. Probiere unseren leckeren Coldmirror Glaze Cake auch unbedingt einmal aus! Das Rezept ist super einfach und schmeckt mega lecker! So geht's:

Step 1:

Zuerst reduzierst du das Malzbier so lange kochend, bis nur noch etwa 50 ml davon übrig sind. Anschließend verrührst du die Crème Fraîche mit dem Malzbier, 150 g Zucker, dem Zimt und dem Vanillinzucker. Dann die Sahne steif schlagen und zusammen mit der Sofortgelatine unter die Creme mischen. Jetzt gibst du die Mischung in eine Kuppelform. Danach die Kekse im Universalzerkleinerer fein mahlen. Dann mischt du die Kekskrümel mit der flüssigen Butter und gibst sie auf die Cremeschicht. Die Torte ins Gefrierfach stellen und für mindestens 3 Stunden durchfrieren lassen.

Step 2:

In der Zwischenzeit lässt du die Gelatineblätter in kaltem Wasser einweichen. Dann 130 ml Wasser mit 130 g Zucker und 180 g Kondensmilch miteinander aufkochen. Jetzt drückst du die Gelatine aus und löst sie in der Mischung auf. Die weiße Kuvertüre hacken, in ein hohes Gefäß geben und dann die warme Mischung darauf schütten. Das lässt du nun kurz stehen, bevor du alles mit dem Pürierstab pürierst.

Step 3:

Anschließend gibst du die Mischung durch ein feines Sieb und teilst sie in zwei Schüsseln auf. Eine Menge sollte größer sein, diese färbst du türkis. Die andere Hälfte weiß einfärben. Die Massen müssen ca. 35 Grad haben, also etwa Körpertemperatur.

Step 4:

Jetzt holst du den gefrorenen Kuchen aus der Form und stellst ihn auf ein Gitter. Als erstes die türkisfarbene Mischung darauf schütten, dann die weiße hinterher gießen. Die Torte mit silbernem Glitter bestreuen und trocknen lassen.

Step 5:

Aus braunem Fondant und schwarzer Lebensmittelfarbe bastelst du nun einen Zauberstab und aus dem grauen (und weißem) Fondant modellierst du eine Feder. Die Torte damit verzieren.