

# Mirror Glaze

## Zutaten für die Mirror Glaze:

20 g Gelatine, gemahlen  
120 ml kaltes Wasser  
300 g Zucker  
300 g Glukosesirup  
150 ml Wasser  
200 g gesüßte Kondensmilch  
300 g weiße Kuvertüre

## Zubereitung:

Das Gelatinepulver in 120 ml kaltem Wasser auflösen. Den Zucker mit Glukosesirup und 150 ml Wasser aufkochen. Die Gelatine und Kondensmilch hinzufügen. Die Kuvertüre hacken und in der warmen Masse auflösen. Evtl. mit einem Pürierstab fein mixen. Die fertige Mirror Glaze nach Wunsch mit Lebensmittelfarbe einfärben. Eine Weiterverarbeitungstemperatur von 35 °C ist optimal.

## Tipp:

Die zu überziehende Torte sollte schön glatt eingestrichen und gut gekühlt, am besten etwas angefroren sein.

Weißer Edelschokolade



Art.-Nr. 334373



Arbeitszeit: ca. 15 Minuten



Alles für deine  
Backideen ...  
**Tortissimo**<sup>®</sup>  
Backzubehör



Am Kreuzweg 1 · 35469 Allendorf/Lumda · Germany  
Tel +49 6407 4034-4000 · [www.tortissimo.de](http://www.tortissimo.de)