



Saftiger Schokokuchen mit Spiegelglasur



Zutaten

Menge

	Lebensmittelfarbe in schwarz, blau, lila und pink
	Essbares Glitter
1 EL	Kokosfett
150 g	Zartbitterkuvertüre
200 g	gesüßte Kondensmilch
1 Päckchen	Vanillezucker
7,5 Blätter	Gelatine
½ TL	Backpulver
180 g	Butter
230 g	Zucker
30 g	Kakao
100 ml	Milch
200 g	Mehl
450 g	weiße Kuvertüre
150 ml	Wasser
3	Eier

Rezeptinfo

Zutaten für 12 Portionen

Zubereitungszeit: 2 Std. + 2 Std. Kühl- und Backzeit

pro Portion: 2593 kJ, 620 kcal, 73 g Kohlenhydrate, 10 g Eiweiß, 33 g Fett, 105 mg Cholesterin, 2,3 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: Kosten: € € €



Zubereitung

Mirror Glaze Cakes sind momentan total im Trend. Wir haben den Backtrend aus Russland nun auch für dich nachgemacht und einen super coolen Mirror Glaze Cake im Galaxy-Style gebacken. Dafür backen wir zuerst einen super saftigen Schokokuchen in einer Kuppelform und überziehen diesen mit einer Schicht aus weißer Schokolade. Anschließend kann der Kuchen auch schon mit dem bunten Spiegelglasuren übergossen werden und schon ist der Mirror Glaze Cake fertig. Der Kuchen sieht aber nicht nur super hübsch aus, sondern schmeckt mega saftig und lecker. Das Ganze ist wirklich viel leichter gemacht, als du denkst. Probier's also unbedingt einmal aus!

Step 1:

Die Zartbitterschokolade hacken und zusammen mit der Butter über dem Wasserbad schmelzen lassen. Heize den Backofen auf 170 Grad Ober-/Unterhitze vor. Dann die Eier mit 180 g Zucker und dem Vanillezucker schaumig rühren. Das Mehl mit dem Backpulver und dem Kakao mischen und in die Eimasse sieben. Rühre die geschmolzene Schokolade unter die Milch und fülle alles in eine Silikon-Kuppelform. Dann im heißen Ofen ca. 45 Minuten backen, danach auskühlen lassen und stürzen. Falls die Wölbung auf der flachen Seite zu stark ist, kannst du mit einem Messer ein Stück abschneiden.

Step 2:

Für die erste Schicht Glasur hackst du 150 g weiße Kuvertüre und lässt sie zusammen mit einem EL Kokosfett über dem Wasserbad schmelzen. Den Kuchen damit komplett übergießen und mehrmals auf den Tisch klopfen, sodass Unebenheiten verschwinden. Dann den Kuchen für mindestens eine halbe Stunde einfrieren.

Step 3:

Sobald der Kuchen gut durchgekühlt ist, kannst du mit der Mirror Glaze anfangen. Dazu die Gelatine im kalten Wasser einweichen. Anschließend kannst du 150 ml Wasser mit 150 g Zucker und 200 g Kondensmilch aufkochen. Drücke dann die Gelatine aus und löse sie in der Mischung auf. 300 g der weißen Kuvertüre hacken, in ein hohes Gefäß geben und die Zuckermischung darauf schütten. Kurz stehen lassen, dann mit dem Pürierstab pürieren. Anschließend durch ein feines Sieb geben und in fünf Schüsseln aufteilen. Eine Menge sollte größer sein, diese färbst du schwarz. Die anderen lila und pink und blau einfärben. Eine Glasur kannst du weiß lassen. Die Massen müssen ca. 35 Grad warm sein, möglicherweise musst du die Massen nochmals erwärmen.

Step 4:

Den durchgekühlten Kuchen auf ein Gitter stellen, das über einem Blech steht und die abtropfende Glasur auffangen kann. Als erstes mit der Basisfarbe Schwarz anfangen und die Torte damit komplett übergießen. Dann schnell mit den anderen Farben Muster auf die Oberfläche gießen. Bestreue den Mirror Glaze Cake mit etwas Glitzer und lasse ihn dann komplett trocknen, bevor du ihn vom Gitter nimmst.

