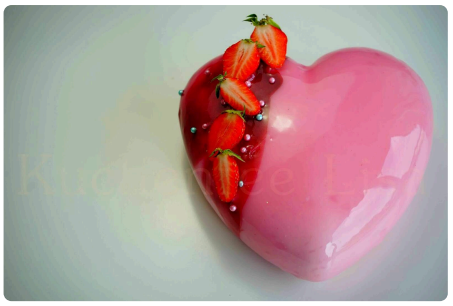
Hibiskus Erdbeerherz mit Mirror Glaze



Von Kuchenfee

Cremige Sahnetorte mit fruchtiger Hibiskusnote und frischen Erdbeeren.

Hinweise:

- Ihr könnt anstatt der Hibiskusblüten auch Früchtetee nehmen. Ich stelle es mir auch unglaublich lecker mit gutem ChaiTee vor!
- Die Möglichkeit Agartine zu benutzten ist hier leider nicht möglich.

VORBEREITUNG	BACKZEIT	RUHEZEIT	GESAMT
20 min	**45 min**	**n/a**	**1 Std. 5 min**

8 Portionen · Schwierigkeit: Mittel

Zutaten

MÜRBETEIGBODEN

50 g Butter

weich

25 g Zucker

75 g Mehl

1 Prise Salz

SAHNEFÜLLUNG

600 g Sahne

14 g Hibiskusblüten

getrocknet

60 g Zucker

7 Blatt Gelatine

1 Erdbeeren

Handvoll

MIRROR GLAZE

12 g Gelatine

80 g Wasser

wenn gemahlene Gelatine benutzt wird

180 g Zucker

105 g Wasser

120 g gesüßte Kondensmilch

180 g Schoki

Werkzeuge

- Gummilippe
- Küchenmaschine / Handrührgerät
- Waage
- Schneebesen
- Silikonform
- Stabmixer

Zubereitung

1. MÜRBETEIGBODEN

01 Menge Zucker, Butter & Salz zusammen, gib das Mehl dazu und verknete alles kurz aber gründlich zu einem Teig. Packe den Teig in Frischhaltefolie und kühle ihn für mind. 1h im Kühlschrank. Nach der Kühlung knetest du ihn mit ein bisschen mühe wieder geschmeidig, rollst ihn dann mit etwas Mehl aus und stichst das Herz aus.

02 Das ausgestochene Herz wird bei 190°C Umluft goldig gebacken. Lasst eihndanach komplett auskühlen bevor ihr weiter arbeitet.

2. SAHNEFÜLLUNG

01 Kocht etwa 1/3 der Sahne auf und lasst eure Hibiskusblüten für einige Minuten darin ziehen. Nach einigen Minuten schüttet ihr die Mischung durch ein feines Sieb und stellt die aromatisierte Sahne in den Kühlschrank bis sie wieder komplett kalt ist.

02 Sobald eure Sahne kalt ist könnt ihr eure Gelatineblätter in kaltem Wasser einweichen, eure Erdbeeren in Würfel schneiden und anfangen die Sahne (neutrale, restliche + aromatisierte) aufzuschlagen. Wärend des aufschlagen gebt ihr nach Geschmack noch den Zucker dazu und schlagt weiter bis die Sahne so gut wie steif ist. Bitte lieber zu weiche Sahne als viel zu steif !

03 Eure Gelatine könnt ihr nach 10 Minuten Quellzeit ausdrücken und in ein Mikrowellengeeignetes Gefäß geben. Gebt eure Gelatine für wenige Sekunden in die Mikrowelle bis sie sich komplett gelöst hat und warm ist (**WARM NICHT KOCHEND HEISS!** Kocht die Gelatine, ist sie *„kaputt“* und geliert nicht mehr richtig = neue Gelatine einweichen und von vorne anfangen!). In eure warme Gelatine rührt ihr etwas von eurer ausgeschlagenen Sahne ein und gebt diese Mischung nochmals für wenige Sekunden in die Mikrowelle bis alles warm ist.

04 Wärend die restliche Sahne in der Küchenmaschine langsam läuft lasst ihr eure warme Gelatine/Sahnemischung dazu laufen und schlagt alles für einen **kurzen** Moment auf bis sich alles vermengt hat.

3. ZUSAMMENSETZEN

01 Zum zusammensetzten der Torte streicht ihr die Form an allen Seiten als erstes mit großzügig mit etwas Sahne aus, fühlt die Form dann zur hälfte mit eurer Sahne, schmeisst die Erdbeeren darauf, und begrabt sie mit der restlichen Sahne sodass ihr quasi einen Erdbeerkern habt!

02 Als letztes legt ihr euren kalten Mürbeteigboden darauf, drückt ihn etwas an und stellt dann die Torte zu erst für etwa 2h in den Kühlschrank um der Gelatine eine Chance zu geben zu gelieren. Danach wandert die Torte am besten über Nacht in den Froster bevor ihr sie mit der Spiegelglasur überzieht.

03 Nach dem Überziehen lasst ihr die Torte im Kühlschrank für 1h auftauen und habt dann eine grandiose Torte!

4. MIRROR GLAZE

01 Weicht die Gelatine in Wasser ein oder streut sie ins Wasser uns lasst es quellen.

02 Kocht Glucose, Zucker & Wasser gemeinsam auf und lasst es ca. 2 Minuten sprudelnd kochen.

03 Nehmt euren Zuckersirup vom Herd und rührt die Schoki & Kondensmilch ein.

04 Nach 10Minuten kann die eingeweichte Gelatine als letztes in die Glasur gerührt werden.

05 Deckt die Glasur mit Frischhaltefolie ab und lasst sie auf der Arbeitsfläche (NICHT IM KÜHLSCHRANK!) auf ca. 35°C abkühlen.(Falls ihr kein Thermometer habt könnt ihr euren kleinen Finger in die Glasur halten : Fühlt es sich nicht kalt und nicht warm an, also ca. Körpertemperatur, könnt ihr die Glasur verwenden.