

# Mirror Glaze Mousse Torte

Von *Kuchenfee*

Hallo liebe Naschkatzen, Hobbybäcker und Leckermäuler, willkommen zurück in meiner heimischen Backstube! Heute habe ich etwas ganz Besonderes für euch vorbereitet. Ich teste die **Ikea Backform** in einem neuen Video und zeige euch, wie ihr mit der **Ikea Silikonbackform** eine atemberaubende **Mirror Glaze Torte** zaubern könnt.

Als eure **Konditorin** teste ich regelmäßig verschiedene Backutensilien und möchte euch heute von meinen Erfahrungen mit dem **Ikea Backzubehör** berichten. Die **Backform Diamant** sieht nicht nur wunderschön aus, sondern ist auch perfekt für eine beeindruckende **Mirror Glaze**.

In diesem Video werde ich euch Schritt für Schritt zeigen, wie ihr eine Torte mit einem **Himbeer Fruchtkern**, einem **No-bake Boden**, einer **Fruchteinlage** und einer himmlischen **Himbeer weiße Schokolade Mousse** herstellen könnt. Zum Schluss erfahrt ihr, wie ihr die Torte einfrieren könnt, um sie problemlos aus der Form zu lösen und mit einer glänzenden **Spiegelglanz Glasur** zu überziehen.

Wenn ihr neugierig seid und das Rezept ausprobieren möchtet, dann bleibt dran und schaut euch das Video bis zum Ende an. **Gebt dem Video einen Daumen hoch**, wenn es euch gefällt, und **teilt es mit euren Freunden**, die auch gerne backen. **Vergesst nicht, meinen Kanal zu abonnieren** und die Glocke zu aktivieren, damit ihr keine meiner **Tortendekoration-Tipps** und **Backzubehör Test**-Videos verpasst.

Ich freue mich darauf, eure Kommentare zu lesen und zu erfahren, wie euch das Rezept gefällt. **Lasst mich wissen**, wenn ihr Fragen habt oder andere Rezepte sehen möchtet.

Süße Grüße,

eure **Kuchenfee Lisa**



VORBEREITUNG	BACKZEIT	RUHEZEIT	GESAMT
<b>45 min</b>	<b>6 Std.</b>	<b>n/a</b>	<b>6 Std. 45 min</b>

12 Stücke · Schwierigkeit: Mittel

## Zutaten

---

### BODEN

**1 Paket** Butterkekse

*Vollkorn*

**40 g** Butter

*flüssig*

### FRUCHTKERN

**380 g** Himbeeren

*Tiefkühl oder Frisch*

**50 g** Zucker

*Bei Bedarf auch weniger*

**5 g** Agartine

### MOUSSE

**2 Blatt** Gelatine

**300 g** Kuvertüre

*weiss*

**300 g** Himbeeren

*Tiefkühl oder Frisch*

**600 ml** Sahne

### MIRROR GLAZE

**8 Blatt** Gelatine

**30 g** Glukosesirup

**180 g** Zucker

**100 ml** Wasser

**120 g** Kondensmilch

*gezuckert !*

**180 g** Kuvertüre

*weiss*

### AUSSERDEM

Lebensmittelfarbe

Dekor wenn gewünscht

## Werkzeuge

---

Silikonform

Waage

Topf

Küchenmaschine / Handrührgerät

Schneebesen

Gummilippe

## Zubereitung

---

### 1. BODEN

**01** Kekse fein mahlen, mit Butter mischen und auf den Boden einer Form geben die kleiner ist als der Boden der Silikonform.

## 2. FRUCHTKERN

- 01 Himbeeren unter sanfter Hitze zerkochen, Zucker dazu geben und kochen bis der Zucker gelöst ist. Sollte es nötig sein, einen kleinen Schluck Wasser dazu geben.
- 02 Agartine in die Mischung rühren und etwa zwei Minuten unter rühren aufkochen.
- 03 Die heiße Mischung auf den Boden geben und zu erst im Kühlschrank auskühlen lassen, dann im Eisfach durchfrieren!
- 04 Den Fruchtkern und Boden aus der Form nehmen und im Froster lagern bis die Mousse fertig ist.

## 3. MOUSSE

- 01 Gelatine in Wasser einweichen, dabei darauf achten das die Blätter einzeln in Wasser legen, sodass sie gleichmäßig quellen.
- 02 Himbeeren vorsichtig, bei mittlerer Hitze zerkochen, bei Bedarf einen Schluck Wasser dazu geben, von der Hitze nehmen.
- 03 Die Kuvertüre in die heißen Himbeeren geben und gründlich einrühren.
- 04 Ist die Masse noch warm, die Gelatine ausdrücken und dazu geben.
- 05 Sobald die Himbeermasse kaum noch Handwarm ist, die Sahne steif schlagen und unterziehen.
- 06 Die Mousse in die Silikonform streichen, dabei darauf achten das sie in die Ecken gestrichen wird und in der Mitte eine Kuhle bleibt.
- 07 Den Fruchtkern/Boden in die Kuhle setzen und bündig eindrücken, sodass Kern und Silikonform glatt abschließen.
- 08 Nun für mindestens 5 Stunden einfrieren. Die Torte muss komplett durchgefrohren sein um sie problemlos aus der Silikonform zu schälen.

## 4. MIRROR GLAZE

- 01 Gelatine in Wasser einweichen, dabei darauf achten das die Blätter einzeln in Wasser legen, sodass sie gleichmäßig quellen.
- 02 Glukose, Wasser und Zucker für einen Moment aufkochen dann die Kondensmilch einrühren. Vom Herd nehmen, etwas abkühlen lassen.
- 03 Nach einigen Minuten abkühlen die Kuvertüre einrühren.
- 04 Die Gelatine ausdrücken und zur Masse geben wenn diese noch warm, jedoch nicht heiss ist!
- 05 Zu diesem Zeitpunkt kann die Glasur nach Wunsch am besten mit einer Gel oder Pastenfarbe eingefärbt werden.
- 06 Die Glasur durch ein feines Sieb gießen und auf rund 38°C abkühlen lassen, dabei die Glasur am besten mit einer Folie in direktem Kontakt abdecken.
- 07 Zum Glasieren die Torte aus der Form nehmen und auf ein Gitter stellen.
- 08 Wichtig: Die Torte muss zum glasieren noch komplett, durch und durch eingefrohren sein! Bis zum glasieren sollte sie also im Eisfach gelagert werden.

- 09** Die Glasur am besten in einem großen Schluck über die Torte gießen! Nicht nach und nach, langsam gießen sondern so zügig wie möglich.
- 10** Ist die Glasur aufgetragen, die Torte einige Minuten abtropfen lassen, dann den Überschuss am Tortenrand abstreifen und auf eine Platte setzen.
- 11** Die Torte im Kühlschrank 2-3 Stunden auftauen lassen.