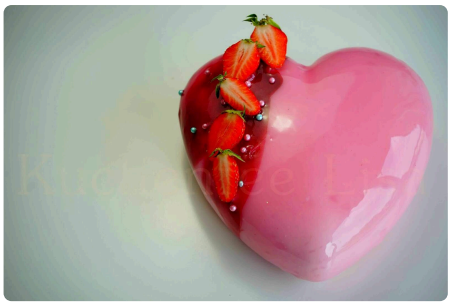
# Mirror Glaze - Spiegelglasur

*Von Kuchenfee*



| VORBEREITUNG | BACKZEIT | RUHEZEIT | GESAMT |
|---|---|---|---|
| **15 min** | **20 min** | **n/a** | **35 min** |

*1 Portionen · Schwierigkeit: Mittel*

## Zutaten

- **8 Blatt** Gelatine
- **60 g** Wasser
  *wenn gemahlene Gelatine benutzt wird*
- **180 g** Glucosesirup
- **180 g** Zucker
- **105 g** Wasser
- **120 g** gezuckerte Kondensmilch
  *zb. Milchmädchen*
- **180 g** Schokolade
  *Zarbitter, Vollmilch oder weiss*

## Werkzeuge

- Topf
- Waage
- Gummilippe
- Schneebesen
- Schüssel
- Sieb

## Zubereitung

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 10 Minuten 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.

06 **Wichtig :** Agartine kann vermutlich funktionieren, ich habs bei diesem Rezept noch nicht probiert. Die Agartine könntet ihr dann mit der Glucose, Zucker & Wasser aufkochen.