

 **Arbeitszeit:** ca. 15 Minuten

Zutaten:

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

Zubereitung:

Das Gelatinepulver in 120ml kaltem Wasser auflösen. Den Zucker mit Glukosesirup und 150ml 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.

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

Unser Produkt-Tipp: Weiße Edelschokolade
Art.-Nr. 334373

