

# ROSA MIRROR-GLAZE-TÖRTCHEN MIT SCHOKOBLÜTE

## ZUTATEN für 1 Torte ø 16 cm

350 g Butter sehr weich  
40 g Maizena (=Speisestärke)  
20 g Staubzucker, 1 P. Vanillinzucker  
1 Bio-Zitrone (nur Abrieb)  
7 Eier (getrennt in Eigelb und Eiweiß)  
220 g Kristallzucker  
250 g glattes Mehl, ½ P. Backpulver, 1 Prise Salz



Buttercreme  
1 P. Mirror Glaze (weitere Zutaten nach Packungsanweisung)



100 g weiße Schokolade, rosa Lebensmittelfarbe & Dekoperlen

## ZUBEREITUNG

- **Sandkuchen:** Kuchenform mit 16 cm Durchmesser und ebensolcher Mindesthöhe mit Backspray aussprühen. Backrohr auf 150 °C Heißluft (170 °C Ober-/Unterhitze) vorheizen.
- Die Butter sehr cremig rühren. Maizena, Staub- und Vanillezucker, Salz und Zitronenabrieb vermengen und mit der Butter cremig rühren. Nach und nach die Eidotter einrühren.
- Eiweiß steif schlagen, Kristallzucker dazugeben und weiter schlagen, bis der Schnee Spitzen zieht.
- Mehl mit Backpulver vermengen und abwechselnd mit dem Eischnee behutsam unterrühren.
- Die Sandkuchenmasse im Rohr ca. 70 Minuten backen. Stäbchenprobe. Den Kuchen aus dem Rohr nehmen und auskühlen lassen. Danach stürzen und dreimal durchschneiden.
- Mit Buttercreme füllen und außen herum bestreichen. Die Oberfläche muss sehr glatt sein, damit die Glasur später gleichmäßig wird. Die Torte für 1 Stunde ins Gefrierfach stellen, bis die Buttercreme sehr fest ist.
- Mirror Glaze nach Packungsanleitung zubereiten, eventuell einfärben. Vom Herd nehmen und auf 35 °C abkühlen lassen. Die Torte auf ein Gitter und eine Auffangschale darunter stellen. Mirror Glaze in einem Zug über die Torte gießen. Damit keine Bläschen entstehen, am besten durch ein feinmaschiges Sieb gießen.
- Torte mit Dekoperlen und Schokoblüte verzieren

## SCHOKOBLÜTE

Weiße Schokolade im Wasserbad schmelzen, nach Wunsch einfärben. Ein Backblech oder Tablett mit Backtrennpapier oder Alufolie auslegen. Mit einem Löffel kleine Schokotupfen auf das Blech portionieren und mit dem Löffel oder einem groben Pinsel zu einem Blatt verstreichen. Die Schokolade trocknet sehr rasch. Gebogene Blütenblätter in einer Schüssel formen.



[www.sugarandrose.org](http://www.sugarandrose.org) [facebook.com/sugarandrose](https://facebook.com/sugarandrose)