

Schokoladen - Glasur für Kuchen 3

Kategorien: Kuchen, Grundrezept, Glasur

Zutaten für: 1 Rezept

300	Gramm	Zucker,
250	Gramm	Schokolade
1/8	Ltr.	Wasser

Anleitung:

... Neben dieser im Haushalt verwendeten Glasur gibt es die Originalglasur, die tabliert wird: 300 g Zucker, 250 g Schokolade und 1/8 l Wasser werden unter ständigem Rühren bis 108 Grad gekocht. Dabei wird auch die Gefäßwand immer wieder 'zusammengewaschen', d. h. die Masse an der Gefäßwand immer wieder eingerührt. Dann seht man die Masse in ein zweites Gefäß. einen kleinen Teil davon gießt man nun auf eine Marmorplatte und tabliert die Glasur darauf fest.

Die tatsächliche Glasur gibt man wieder zu der übrigen Masse zurück, rührt das Ganze gut durch und gibt dann wieder etwas frische Glasurmasse auf die Marmorplatte zum Tablieren, verrührt sie anschließend erneut mit der übrigen Glasur. diese Prozedur wird so lange fortgesetzt, bis die ganze Glasur die richtige dickliche Konsistenz und Farbe hat. Man kann die Glasur auch an der Gefäßwand tablieren, was aber einen größeren Kraftaufwand erfordert. Die fertige, lippenwarme Glasur gibt man dann in einem einzigen Guß über die Torte, streicht rasch mit zwei, drei Strichen die Oberseite mit der Palette schön glatt und verstreicht auch den Tortenrand rundum mit der Glasur. Dann die glasierte Torte auf einen Tortenteller stellen und einige Stunden ruhig stehenlassen (Glasur muß schön glatt stocken).

Anmerkung: Schokolade darf nicht über 36 Grad erwärmt werden, sonst wird sie stumpf, Wasserbad muß auf 40 Grad bleiben. Höheren Glanz erhält man durch Beigabe von wenig Kakaobutter, ersatzweise etwas weiße Schokolade.