



Ein Kuchen mit spiegelnder Oberfläche oder doch lieber eine Torte mit eindrucksvoll tropfenförmiger Glasur... Bei diesen beiden Trends kann man sich fast nicht entscheiden, welcher davon nun aufregender aussieht. Fakt ist - Mirror Glaze und Drip Cake sind absolute Hingucker. Aber was steckt eigentlich hinter diesen Techniken?

Anmoderation:

Ein Kuchen mit spiegelnder Oberfläche oder doch lieber eine Torte mit eindrucksvoll tropfenförmiger Glasur... Bei diesen beiden Trends kann man sich fast nicht entscheiden, welcher davon nun aufregender aussieht. Fakt ist - Mirror Glaze und Drip Cake sind absolute Hingucker. Aber was steckt eigentlich hinter diesen Techniken? Bettina Hoffmann berichtet.

Spieglein, Spieglein auf dem Kuchen - dich würde ich nur zu gern versuchen. So oder so ähnlich denkt sich das vermutlich jeder, der zum ersten Mal einen Mirror Glaze Cake sieht... Die spezielle Glasur verleiht dem Kuchen einen wunderschönen Spiegelglanz. Auch Patrick Dörner, Gewinner von "Das große Backen" auf Sat.1 von 2017, ist bekennender Fan und verrät, was in die spezielle Glasur reinkommt.

O-Ton

Das Originalrezept stammt von der Konditorin Olga Noskova aus Russland. Der Kreativität sind bei der Umsetzung keine Grenzen gesetzt.

O-Ton

In jeder Farbe kann man auch den Drip Cake verzieren. Aber was ist denn so ein Drip Cake? Das erklärt Tortenprofi Carolin Moldaschel von Carolinchens Zuckerwelt.

O-Ton

Und es ist einfach mal was ganz anderes.

O-Ton

Die Ganache ist eine leckere Schoko-Sahne-Mischung. Und es sieht richtig toll aus, wenn sich die feinen Tropfen scheinbar willkürlich über den Tortenrand verteilen. Bis das aber so richtig klappt, braucht man etwas Übung.

O-Ton

Übung macht also wie immer den Meister. Aber wenn Mirror Glaze oder Drip Cake gelingen, sind sie das Highlight auf jeder Kaffeetafel.

Bettina Hoffmann, Redaktion... Friedrichshafen