



## **Miroir Choco & Coco**

*Nach einem Rezept von Benoit Molin*

für eine Springform mit **16 cm** Durchmesser

### **Teig:**

- 25 g Mehl
- 60 g Puderzucker
- 60 g Kokosraspeln fein gemahlen
- 1 Tl Sahne
- 1 Eiweiß
- 3 Eiweiß
- 62 g Zucker

Den Backofen auf 175 Grad Ober/Unterhitze vorheizen. Mehl und Puderzucker sieben und mit den gemahlene Kokosraspeln, der Sahne und dem einzelnen Eiweiß verrühren.

Die drei Eiweiße zusammen mit dem Zucker zu Eischnee schlagen und anschließend mit einem Teigschaber in drei Portionen nach und nach unter die Teigmasse rühren (ähnlich wie bei Macarons) . Den Teig etwa 1 cm dick auf ein mit Backpapier oder Backmatte ausgelegtem Backblech streichen und ca. 15 Minuten backen.

Den Biskuit auf ein weiteres Backpapier stürzen, die Backfolie abziehen und den Teig abkühlen lassen. Anschließend zwei Kreise mit einem Durchmesser von 14 cm ausstechen oder -schneiden. Der Teig ist etwas reichlich bemessen. Kein Problem, denn die Reste schmecken auch pur ;-).

### **Schoko-Kokos Ganache:**

- 60 g Kokosmilch
- 100 g dunkle Schokolade
- 30 g Butter

Die Schokolade fein hacken. Die Kokosmilch in einem kleinen Topf kurz aufkochen lassen und über die gehackte Schokolade gießen. Kurz warten und dann glattrühren. Nach und nach die Butter unter die Ganache rühren.

### **Mousse au chocolat:**

- 110 ml Schlagsahne
- 80 g dunkle Schokolade
- 30 ml Vollmilch

Die Schokolade fein hacken. Die Sahne steif schlagen. Die Vollmilch in einem kleinen Topf kurz aufkochen lassen und dann über die gehackte Schokolade gießen. Einen Moment warten und dann glattrühren. Wenn die Masse ca. 35-40 Grad erreicht hat arbeitet ihr vorsichtig und gleichmäßig die geschlagene Sahne unter.

### **Aufbau:**

Eine Springform mit 16 cm Durchmesser am Boden mit Backpapier bespannen. Wenn vorhanden, die Seiten mit Tortenfolie auslegen. Einen der ausgeschnittenen Teigkreise in die Mitte der Springform legen. Es bleibt seitlich ein ein Zentimeter breiter Rand frei. Das dient dazu, dass man später einen schönen sauberen Tortenrand hat. Dann die Schoko-Kokos Ganache gleichmäßig auf dem Teig verstreichen. Den zweiten Teigkreis deckungsgleich über die Ganache legen. Nun die Mousse au chocolat einfüllen. Dabei darauf achten, dass der seitliche Rand um die Teigkreise herum gut und gleichmäßig mit der Mousse gefüllt wird. Dafür die Form ein paar Mal vorsichtig auf die Arbeitsfläche klopfen. Anschließend die Mousse schön glatt streichen. Jetzt sollte die Torte für mindestens 4 Stunden oder über Nacht in den Gefrierschrank.

### **Spiegelglasur/ Mirror Glaze:**

---

- 2 ½ Blätter Gelatine
- 110 g Zucker
- 85 ml Wasser
- 15 g dunkler Kakao, gesiebt
- 65 ml Sahne

Die Gelatine in reichlich kaltem Wasser einweichen. Den Zucker mit dem Wasser in einem Topf aufkochen. Dann rührt ihr den Kakao und die Sahne unter, zieht den Topf vom Herd und löst die ausgedrückte Gelatine in der heißen Flüssigkeit auf. Gießt die Glasur noch einmal durch ein Sieb und lasst sie dann etwas abkühlen, rührt sie aber immer mal um, denn jetzt kommt es auf den richtigen Zeitpunkt an, um die gefrorene Torte mit der Glasur zu übergießen!! Gießt man den Spiegel zu früh, läuft die Glasur zu schnell über die Torte und wird dünn und durchsichtig. Gießt man zu spät, bildet sie unschöne 'Nasen'. Ich habe sie bei ca. 26 Grad gegossen und es lief perfekt (hoffentlich kein Anfängerglück ;-)) ! Wichtig ist, dass die Torte gefroren ist. Stellt sie auf ein Rost und darunter einen Teller o. ä. Gießt die Glasur einfach direkt in die Mitte und lasst sie laufen. Evtl. könnt ihr anschließend noch schnell mit einer Palette nachhelfen, wenn es nötig sein sollte. Weniger ist aber in diesem Fall mehr ;-), denn durch die Kälte der Torte zieht die Glasur sehr schnell an und wird fest und glänzend wie ein Spiegel.

Danach könnt ihr das hübsche Glanzstück noch mit Kokosflocken und/oder Schokodekoration verzieren. Im Kühlschrank hält sie dann problemlos mehrere Tage.