



Rubik's Cube Würfel

inspiriert von Cedric Grolet

Mit * und ¹ markierte Links sind Werbelinks

Verwendete Formen: 2 Stück Silikon [Kubusform 35 mm*](#)

Biskuit

- 30 g gem. geschälte Mandeln
- 20 g Puderzucker
- 1 Ei
- 1 Eigelb
- 2 Eiweiß
- 23 g Zucker
- 35 g Mehl 405
- 10 g Butter, geschmolzen

Den Backofen auf 190 Grad aufheizen. Das ganze Ei, das Eigelb und den Puderzucker zusammen mit den gemahlten Mandeln schaumig schlagen. Das Eiweiß mit dem Zucker zu Eischnee schlagen. Ein Drittel des Eischnees unter die Eigelbmasse ziehen. Das Mehl darüber sieben und zusammen mit dem restlichen Eischnee unterheben. Die flüssige Butter mit etwas Teig verrühren und ebenfalls unterheben. Den Teig gleichmäßig (!) auf ein mit Backpapier oder [Backmatte¹](#) belegtes Blech streichen und bei 190 Grad Umluft ca. 8 - 10 Minuten backen. Abkühlen lassen und in mindestens 25 kleine Quadrate mit ca. 3 cm Kantenlänge schneiden.

Himbeermousse

- 100 g Himbeerpüree
- 20 g Zucker
- 60 g weiße Kuvertüre, gehackt oder [Callets¹](#)
- 1 ½ Blätter Gelatine
- 100 g Schlagsahne

Die Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen. Das Himbeerpüree mit dem Zucker erhitzen. Die eingeweichte, gut ausgedrückte Gelatine darin auflösen und die Kuvertüre hinzufügen. Eine Minute warten und dann verrühren. Die Sahne cremig schlagen und unterheben. Die Himbeermousse am besten in einen Einmalspritzbeutel geben, um die Würfel sauber befüllen zu können.

Vanille- und Pistazienmousse

- 160 g flüssige Sahne
- Mark 1 Vanilleschote
- 4 Blätter Gelatine
- 200 g Kuvertüre, gehackt oder¹ [Callets](#)
- 340 g Schlagsahne
- 40 g [Pistazienmus](#)¹

Die Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen. Die flüssige Sahne mit dem Mark der Vanilleschote erhitzen. Die eingeweichte, gut ausgedrückte Gelatine darin auflösen und die Kuvertüre hinzufügen. Eine Minute warten und dann verrühren.

Ich habe nun diese Vanillecreme geteilt und die eine Hälfte mit dem zimmerwarmen Pistazienmus verrührt. So spart man etwas Arbeit ;-).

Die Sahne cremig schlagen und je eine Hälfte unter die Vanillecreme, als auch unter die Pistaziencreme heben. Die Mousses am besten in einen Einmalspritzbeutel geben, um die Würfel sauber befüllen zu können.

Füllung

- frische Himbeeren
- alternativ Marmelade oder Lemon Curd o.ä.

Die Kubus Silikonformen mit den verschiedenen Mousses befüllen. Hier kann man auch z.B. Vanille und Pistazie oder Himbeere kombinieren wenn man möchte. Ich habe dann noch in jeden Würfel eine frische Himbeere gedrückt und einige auch mit Marmelade gefüllt. *Man braucht für den Rubik's cube Würfel zwar nur 25 Würfel, doch ich habe alle 30 Vertiefungen befüllt. So hat man noch einige zusätzliche Würfelchen in Reserve, falls mal eines beim Glasieren verunglückt ;-).* Die Füllung mit je einem Biskuitquadrat abschließen und glattstreichen. Mit Folie bedeckt beide Formen über Nacht einfrieren.

Mirror glaze

- 8 Blätter Gelatine
- 200 g [Glucosesirup](#)*
- 100 g Wasser
- 200 g Zucker
- 132 g gezuckerte Kondensmilch, z.B. „Milchmädchen“
- 200 g weiße Kuvertüre
- [weiße Lebensmittelfarbe](#)¹

Die Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen. Glucosesirup, Wasser und Zucker in einem Kochtopf zum Kochen bringen (bis 103 Grad). Dann den Topf von der Platte ziehen und unter Rühren zunächst die gesüßte Kondensmilch hinzufügen, dann die Gelatine darin auflösen lassen und sogleich die weiße Kuvertüre dazugeben. Eine Minute warten, dann wieder Rühren, bis keine Klümpchen von der Kuvertüre mehr vorhanden sind. Nun erstmal nur die weiße Lebensmittelfarbe einrühren. Die Masse mit dem Stabmixer durchgemixen, dabei möglichst keine Luftblasen zu erzeugen! Die Glasur anschließend durch ein Sieb gießen, um sicher letzte Klümpchen zu entfernen. Die Oberfläche der Mirror Glaze mit Frischhaltefolie bedecken und bis zur Verwendung in den Kühlschrank stellen.

Fertigstellung

- Mirror glaze
- rosa, grüne u. gelbe Lebensmittelfarbe *oder nach Belieben*
- [Velvetspray gelb, weiß, rosa*](#) *oder nach Belieben*
- essbares [Blattgold](#)¹
- Die weiße Mirror glaze erwärmen, so dass sie sich wieder verflüssigt. Auf ca. 30 Grad abkühlen lassen und 3-4 Würfel überziehen. Die Glasur kann ruhig etwas dicker sein. Wer verschiedene Farben haben möchte, teilt nun etwas von der Glasur ab und rührt eine Winzigkeit der gewünschten Farbe ein. Die Würfel benötigen zum Überziehen verhältnismäßig viel Glasur. Ich habe ein Rost über eine Schüssel gestellt, die die überlaufende Glasur auffängt. Mit gelb bin ich angefangen und habe 3 Würfel damit überzogen. Habe die heruntergelaufene Glasur aufgefangen und etwas grün eingerührt (evtl. wieder etwas weiß hinzunehmen.) und die nächsten 3-4 Würfel glasiert. Nun noch etwas weiße Glasur mit rosa einfärben und wiederum 3-4 Würfel überziehen. Die restlichen Würfel mit Velvetspray in verschiedenen Farben besprühen. - *Selbstverständlich sind die Farben beliebig und auch in einfarbig sieht so ein Rubik's Cube Würfel toll aus! Da könnte man noch mit Gold oder Streuseln Akzente setzen.*
- Die Würfelchen auf einem Rubik's cube Ständer ([Bezugsquelle](#)¹ oder [Bauanleitung](#)) arrangieren und genießen :-)!