

Grundrezept Konserve-Glasur

ca. 1 Stück



gelingt leicht

⌚ bis zu 20 Min.



Zutaten:

Zutaten:

300 g Zucker
120 ml Wasser
250 g Zartbitterkuvertüre

Für Konserve-Glasur Zucker mit Wasser und Kuvertüre in einem größeren Topf verrühren und zum Kochen bringen. Die Masse bis 110 Grad (starker Faden) kochen; die Temperatur mit dem Küchenthermometer überprüfen. Vom Herd nehmen und die Masse am Topfrand mit einem Kochlöffel vorsichtig, bis zu dickflüssiger glasierfähiger Konsistenz, rühren (tabelieren). Es sollte nicht zu viel Luft eingerührt werden. Die Masse wird mithilfe des Topfrandes gekühlt.

Konserve-Glasur ist die ursprüngliche Glasur für die Sacher Torte. Sie besitzt die nötige Haltbarkeit und Lagerfähigkeit. Mit Konserve-Glasur glasierte Gebäcke nicht im Kühlschrank aufbewahren, nur kühl lagern.