

## GLASEADO MIRROR CAKE

Ingredientes:

227 g de chocolate cobertura

1 taza de azúcar

Media taza de agua fría

5 cucharaditas de gelatina en polvo sin sabor

¼ taza de agua

Media taza de glucosa

Media taza de leche condensada

Colorantes en gel

Preparación:

- 1- Hidratar la gelatina en la media taza de agua fría , revolver y dejar reposar entre 5 a 10 minutos
- 2- En una olla , poner el ¼ taza de agua , la glucosa y el azúcar
- 3- Revolver hasta que todo se mezcle bien
- 4- Cocinar de 7 a 8 minutos medio-bajo hasta hervir y que se disuelva el azúcar
- 5- Apagar el fuego , agregar la gelatina hidratada y batir con un batidor globo de mano
- 6- Agregar la leche condensada y mezclar bien con el batidor
- 7- Agregar toda esta mezcla caliente sobre el chocolate picado y dejarlo reposar de 2 a 3 minutos hasta que se derrita
- 8- Integrar todo muy bien y colarlo
- 9- Mezclar con los colores a elección
- 10- Bañar el bizcocho



Todos los derechos reservados a **Postres y Mas**  
Prohibida estrictamente su reproducción no autorizada.