

Zutatenliste für 12 Mickey Mou(s)se Dome Cakes:

Dunkle Schokomousse:

90g dunkle Kuvertüre
1 Eigelb
1 TL Zucker
1 Eiweiß
200g Sahne
1 Blatt Gelatine

Schokoladen Chiffon Cake:

4 Eiweiß
50g Zucker
4 Eigelb
40g Zucker
60ml Pflanzliches Öl
80ml Milch
100g Mehl
20g Backkakao
1 TL Backpulver

Weißer Schokomousse:

4 Eiweiß
200g Sahne
4 Eigelb
20g Zucker
200g weiße Kuvertüre
3 Blatt Gelatine

Red Mirror Glaze:

7 Blatt Gelatine
180g Glucose Sirup
180g Zucker
105g Wasser
120g gesüßte Kondensmilch
180g weiße Kuvertüre
rote Lebensmittelfarbe

Dekoration:

100g Schwarzer Fondant
100g Gelber Fondant
100g Dunkle Kuvertüre
Schokoknusperperlen

Zudem wird benötigt:

- Silikonformen Halbkugeln mit mit 7cm Durchmesser und mittlere Form mit 4cm Durchmesser benötigt
- Springform mit 24cm Durchmesser
- Haarsieb
- Küchenthermometer
- Runde Ausstecher mit einem Durchmesser von ca. 7cm und 3-4cm benötigt

Zubereitung Dunkle Schokomousse:

1. Sahne steif schlagen und anschließend kühl stellen
2. Gelatine in Wasser einweichen
3. Eiweiß steif schlagen und kühl stellen
4. Eigelb mit dem Zucker im heißen Wasserbad aufschlagen
5. Gelatine erhitzen und in unter die Eigelbmasse einrühren
6. Dunkle Kuvertüre schmelzen und in die Eigelbmasse einrühren
7. Erst die Sahne, dann den Eischnee vorsichtig in die Masse unterheben
8. Fertige Schokomousse in 12 runde Silikonformen mit 4cm Durchmesser füllen und in das Gefrierfach stellen. (Restliche Schokomousse in kleine Schälchen abfüllen und zum Naschen für später in den Kühlschrank stellen)

Zubereitung Schokoladen Chiffon Cake:

1. Eiweiß steif schlagen, dabei 150g Zucker in drei Teilen unterrühren und anschließend kurz zur Seite stellen
2. Eigelb mit 40g Zucker aufschlagen, danach erst Öl, anschließend die Milch und zuletzt das Mehl, Backpulver und den Kakao unterrühren
3. Eischnee vorsichtig unterheben
4. Teig in zwei ungefettete, mit Backpapier ausgelegte Springformen aufteilen, mit einem Zahnstocher vorhandene Luftblasen aufpieksen und bei 170°C für ca. 25 Minuten backen und anschließend auskühlen lassen

Zubereitung Weiße Schokomousse:

1. Sahne steif schlagen und anschließend kühl stellen
2. Gelatine in Wasser einweichen
3. Eiweiß steif schlagen und kühl stellen
4. Eigelb mit dem Zucker im heißen Wasserbad aufschlagen
5. Gelatine erhitzen und in die Eigelbmasse einrühren
6. Weiße Kuvertüre schmelzen und in die Eigelbmasse einrühren
7. Eigelbmasse im Eisbad kalt rühren
8. Erst die Sahne, dann den Eischnee vorsichtig unter die Masse heben

Zusammensetzen der Mickey Mou(s)e Dome Cakes:

1. Schokoladen Chiffon Cake aus der Springform lösen und 7cm große Kreise ausstechen
2. Ca. 2 EL der weißen Schokomousse in 12 Halbkugel-Silikonform mit 7cm Durchmesser geben
3. Jeweils eine der gefrorenen dunklen Schokomoussehalbkugeln aus der Silikonform lösen und leicht in die weiße Schokomousse drücken.
4. Schokoknusperlen auf das Mousse aufstreuen
5. Schokoladen Chiffon Cake Boden auf die Mousse auflegen und leicht andrücken
6. Törtchen für 4 Stunden in das Gefrierfach stellen

Mickey Mouse Ohren:

1. Dunkle Kuvertüre schmelzen, auf Backpapier dünn verstreichen und fast komplett auskühlen lassen
2. Kreise (24 Stk.) mit 3-4cm Durchmesser ausstechen und zur Seite stellen

Mickeys Gürtel, Schwänzchen und Knöpfe:

1. Schwarzen Fondant ca. 3mm dünn ausrollen und ca. 22cmx1cm lange Streifen ausschneiden (12 Stück)
2. Aus dem restlichen schwarzen Fondant ca. 2-3 cm lange Würmer rollen, die an einer Seite spitz werden (12 Stück)
3. Gelben Fondant ausrollen und 24 ca. 3 cm große Ovale ausstechen (Tipp: Alternativ ca. 3cm große Kreise ausstechen, diese jeweils mit dem selben Ausstecher noch einmal in der Mitte teilen damit Ovale entstehen und die Spitzen mit den Fingern abrunden)
4. Alle Fondant-teile mit Folie abdecken und zur Seite stellen

Zubereitung Red Mirror Glaze:

1. Gelatine in Wasser einweichen
2. Wasser, Glucose und Zucker in einen Topf geben und unter Rühren auf 105°C erhitzen. Sobald die Temperatur erreicht ist, noch 2 Minuten köcheln lassen. Anschließend den Topf vom Herd nehmen
3. Erst die gesüßte Kondensmilch, dann die weiße Kuvertüre und zum Schluss die Gelatine nacheinander in die Wasser-Zuckermasse vorsichtig einrühren
4. Masse durch ein Haarsieb in eine Schüssel umfüllen um vorhandene Luftblasen zu entfernen
5. Mirror Glaze auf 35°C runter kühlen lassen
6. Mit roter Lebensmittelfarbe vorsichtig einfärben damit keine Luftblasen entstehen

Fertigstellung Dome Cakes:

1. Gefrorene Mickey Mou(s)e Dome Cakes aus der Silikonform lösen und auf kleine Gläser, Eierbecher oder ähnliches Stellen. Unter den Gläsern sollte ein Blech zum Auffangen der Mirror Glaze sein
2. Erste Schicht der Red Mirror Glaze über die Dome Cakes geben und anschließend für 15 Minuten kühl stellen
3. Zweite Schicht der Red Mirror Glaze über die Dome Cakes geben und erneut für 15 Minuten kühl stellen
4. Vorhandene Laufnasen am Boden entfernen und nochmals für mindestens 1 Stunde ins Gefrierfach stellen

Dekoration der Dome Cakes:

1. Schwarzen Fondant-Gürtel um den Mickey Mou(s)e Dome Cake legen
2. Zwei gelbe Fondant-Knöpfe auf die Vorderseite drücken
3. Zwei Schoko-Ohren vorsichtig auf die Oberseite eindrücken
4. Ein Schwänzchen in die Rückseite stecken

Fertige Mickey Mou(s)e Dome Cakes bis zum Servieren im Kühlschrank aufbewahren.