

GLAZUUR

Glazuren gaat het beste met een in warm water gedoopt, en afgedroogd mes.

Bij koude glazuren altijd met iets minder vocht beginnen. Vocht toevoegen kan altijd, teveel vocht bij de suiker en het glazuur is verloren.

Gebak met glazuur niet invriezen!

Waterglazuur

- 250 gr. poedersuiker
- 5 el. heet water

Poedersuiker zeven en met heet water glad roeren. De helft van het water kan vervangen worden door warme melk, elke soort vruchtensap (dit hangt af van de kleur glazuur die u wenst) of likeur. Om de smaak van het glazuur te parfumeren kunnen enkele druppels amandelolie, citroensap, sinaasappelsap, vanille- of rozenessence worden toegevoegd.

Door het waterglazuur na het mengen nog even heel te verwarmen, is het heel dun uit te strijken en krijgt het een heel fijne structuur.

Chocoladeglazuur

- 125 gr. chocolade
- 150 gr. poedersuiker
- 4 el. water
- 1 el. boter of margarine

Smelt de chocolade au bain marie en voeg de gezeefde poedersuiker, water en boter toe. Roer het door tot een gladde massa ontstaat en strijk de glazuur nog warm op het de garneren oppervlak.

In plaats van water kan ook melk, likeur of andere drank worden gebruikt.

Voor een minder zoet glazuur gewoon wat meer chocolade gebruiken.

Marmerglazuur

- 250 gr. poedersuiker
- 5 el. heet water
- 125 gr. bittere chocolade
- 150 gr. poedersuiker
- 4 el. water
- 1 el. boter of margarine

Maak eerst het witte glazuur door de 250 gr. gezeefde poedersuiker te vermengen met het hete water en te roeren tot het een gladde massa is. Dek de schaal even af met een vochtige doek in de tijd dat u de chocoladeglazuur maakt.

Chocolade in kleine stukjes breken en in een kommetje in een bak warm water laten smelten.

Gezeefde poedersuiker, water en boter toevoegen en roeren tot het glazuur glad is.

De taart/cake eerst met het witte glazuur bestrijken.

Chocoladeglazuur in een puntzakje van vetvrij papier doen en een heel klein puntje afknippen. Strepen chocoladeglazuur over de taart/cake spuiten en met een stokje strepen trekken tot een marmelstructuur ontstaat.