

Donauwelle



So wird's gemacht:

Für die Vanillecreme vorbereiten. 5 Esslöffel Milch abnehmen und in eine Schüssel geben, Eigelbe, Zucker, Mehl und Speisestärke hinzugeben und gut verrühren. Restliche Milch mit der Vanille in einen Topf geben und aufkochen lassen. Sobald die Milch kocht, vom Herd ziehen und die Eigelb-Masse vorsichtig und unter ständigem Rühren untergeben. Weiter rühren und erneut auf die Kochplatte stellen, rühren bis die Masse deutlich eindickt. Masse in eine Schüssel geben, direkt mit Frischhaltefolie bedecken und abkühlen lassen.

Sahne/Cremefine luftig aufschlagen, Vanillecreme unterrühren, kühlstellen.

Für den Teig: Ofen auf 180° C Ober-/Unterhitze vorheizen. Kirschen in ein Sieb geben und abtropfen lassen. Mehl, Backpulver, Natron und Vanillemark mischen und sieben. Butter mit dem Zucker schaumig schlagen, Eier nach und nach hinzugeben. Das Mehlgemisch gemeinsam mit dem Creme Fraiche in die Masse geben und kurz verrühren.

Etwa 2/3 des Teigs auf das Backpapier geben. Zu dem restlichen Teig Milch, Creme Fraiche und Kakao geben, gut verrühren, gehackte Schokolade unterheben. Kakaoteig auf dem Vanilleteig geben und gleichmäßig verteilen. Gut abgetropfte Kirschen auf den Kuchenteig geben, verteilen.

Für etwa 35-45 Minuten backen, ggf. abdecken. Stäbchenprobe machen, herausnehmen und abkühlen lassen.

Sahne mit Sahnesteif steif schlagen, Puddingmasse unter rühren in die Sahnemasse geben. Masse auf dem Kuchen verteilen und kalt stellen.

Schokolade jeweils schmelzen und mit je 25ml Pflanzenöl verrühren, ggf. mehr verwenden, wenn Schokolade weicher sein soll. Zunächst die dunkle Schokolade mit einem Spachtel auf dem Kuchen schnell verteilen.

Nun die weiße Schokolade im beliebigen Muster auf die dunkle Schokolade geben und mit einem Holzstäbchen durch die "Schokostreifen" ziehen, sodass das Muster wie auf den Bildern entsteht.

Kuchen nochmals kalt stellen. Zum Anschneiden Messer unter heißes Wasser halten und dann vorsichtig anschneiden. Kalt servieren.

Einkaufsliste:

Backblech 42x29cm

Für den Teig

220g Butter

180g Zucker

6 Eier

1EL Creme Fraiche

350g Mehl

1TL Backpulver

1TL Natron

Mark einer Vanilleschote

30g Kakao

50ml Milch

100g gehackte Schokolade

1 großes Glas (720ml)

Sauerkirschen

Für die Creme

400ml Milch

Mark einer Vanilleschote

5 Eigelb

200g Zucker

30g Speisestärke

30g Mehl

200ml Sahne

1 Pck. Sahnesteif

Außerdem

100g weiße Schokolade

100g Vollmilch oder

Zartbitterschokolade

50ml Pflanzenöl