

Rezept

Donauwellen-Torte

Ein Rezept von Donauwellen-Torte, am 29.05.2023

Zutaten

1 Vanilleschote	125 g weiche Butter
125 g Zucker	3 Eier (Größe M)
175 g Mehl	2 TL Backpulver
Salz	1 EL Kakaopulver
1 EL Sahne	500 g TK-Sauerkirschen
450 ml Milch	1 Päckchen Vanillepuddingpulver
50 g Zucker	150 g weiche Butter
100 g Zartbitterschokolade (70 % Kakaogehalt)	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Springform von 26 cm Ø (16 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min

Zubereitung

1. Den Boden der Form mit Backpapier auslegen. Den Backofen auf 180° vorheizen. Für den Teig die Vanilleschote längs halbieren und das Mark mit einem Messer herauskratzen. Vanillemark, Butter und Zucker mit den Quirlen des Handrührgeräts hellcremig rühren, bis sich der Zucker ganz aufgelöst hat. Die Eier nach und nach unterrühren. Das Mehl mit Backpulver und 1 Prise Salz zügig unter die Butter-Ei-Masse arbeiten.
2. Die Hälfte des Teigs in die Form füllen. Kakao und Sahne unter den restlichen Teig rühren und diesen auf den hellen Teig streichen. Die gefrorenen Kirschen darauf verteilen und mit einem Löffel etwas in den Teig drücken. Den Kuchen im heißen Ofen (Mitte, Umluft 160°) ca. 35 Min. backen, herausnehmen und ca. 5 Min. abkühlen lassen. Dann aus der Form und vom Backpapier lösen und mithilfe eines Tortenhebers auf ein Gitter legen. Auskühlen lassen.
3. Für die Buttercreme 6 EL Milch mit Puddingpulver und Zucker verrühren. Restliche Milch mit der ausgekratzten Vanilleschote in einem Topf aufkochen. Angerührtes Puddingpulver einrühren und einige Male aufpuffen lassen. Pudding zimmerwarm abkühlen lassen, ab und zu umrühren, damit sich keine Haut bildet. Vanilleschote entfernen. Butter mit den Quirlen des Handrührgeräts cremig rühren, dabei esslöffelweise den Pudding unterrühren. Den Boden auf eine Platte legen und die Creme daraufstreichen.
4. Für die Garnitur die Schokolade grob hacken und in einen Gefrierbeutel geben. Diesen gut verschließen und die Schokolade in einem heißen Wasserbad schmelzen. Eine kleine Ecke vom Gefrierbeutel abschneiden und feine Schokostreifen über die Creme ziehen, sodass ein Graffiti-Muster entsteht. Die Torte mindestens 2 Std. kalt stellen.