



Donauwelle mit Sauerkirschen

Zeit gesamt
6h 55min

Zubereitungszeit
1h

Schwierigkeit
Mittel



Zutaten

für 20 Portionen

Sauerkirschen im Glas	740 g
Butter	560 g
Vanillinzucker	1 Päckchen
Weizenmehl, Type 405	500 g
Backpulver	1 Päckchen
Eier	6 St.
Kakaopulver	3 TL
Vanillepuddingpulver	1 Päckchen
Milch	450 ml
Zucker	290 g
Kuvertüre, zartbitter	300 g
Kokosnussöl	50 g

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, Backblech mit Backpapier, Monsieur Cuisine

1. Sauerkirschen in ein Sieb schütten und abtropfen lassen. Backofen auf 180 °C vorheizen.
2. Für den Teig 250 g weiche Butter in Stücke teilen und zusammen mit 40 g Zucker und Vanillinzucker in den Mixbehälter geben. Mit eingesetztem Messbecher 2 Min./Stufe 4 verrühren. Mehl, Backpulver und Eier dazugeben und mit eingesetztem Messbecher erneut 2 Min./Stufe 4 verrühren.
3. Ein tiefes Backblech mit Backpapier auslegen und 2/3 des Teiges darin verteilen. Kakaopulver zum übrigen Teig in den Mixbehälter geben und mit eingesetztem Messbecher 45 Sek./Stufe 4 verrühren. Den dunklen Teig auf dem hellen verteilen und anschließend Kirschen sehr dicht nebeneinander auf dem dunklen Teig verteilen. Dabei leicht eindrücken. Kuchen ca. 45 Min. backen. Mit einem Holzspießchen eine Stäbchenprobe durchführen und Backzeit gegebenenfalls verlängern. Mixbehälter reinigen.
4. Boden nach dem Backen 1½ Stunden erkalten lassen.
5. Für den Belag das Vanillepuddingpulver mit 6 EL zimmerwarmer Milch in einer kleinen Schüssel verrühren und zusammen mit der restlichen zimmerwarmen Milch und 250 g Zucker in den Mixbehälter geben. Mit eingesetztem Messbecher 12 Min./Stufe 2/90 °C kochen. Pudding in eine kalt ausgespülte Schüssel füllen und mit Frischhaltefolie abdecken. Dabei darauf achten, dass die Folie direkt auf der Puddingoberfläche aufliegt, sodass sich keine Haut bilden kann. Pudding zum Abkühlen ca. 1 Std. in den Kühlschrank stellen.

6. Rühraufsatz in den Mixbehälter einsetzen. 310 g weiche Butter in Stücken in den Mixbehälter geben und mit eingesetztem Messbecher 2 Min./Stufe 3 verrühren. Messbecher entfernen und Gerät auf 3 Min./Stufe 3 stellen. Erkalteten Pudding langsam löffelweise durch die Einfüllöffnung zur Butter geben. Rühraufsatz entfernen und fertige Creme mithilfe einer Tortenpalette gleichmäßig auf dem erkalteten Boden verteilen. Kuchen erneut für ca. 2 Std. in den Kühlschrank stellen, bis die Creme fest ist. Mixbehälter reinigen.

7. Für die Schokoladenglasur Zartbitter-Kuvertüre in Stücke brechen, mit dem in 2 Stücke gebrochenen Kokosnussöl in den Mixbehälter geben und mit eingesetztem Messbecher 8 Min./Stufe 1/60 °C schmelzen. Guss auf 30 °C abkühlen lassen (Temperaturanzeige beachten, dauert ca. 30 Min.) und mithilfe einer Tortenpalette auf der Creme verteilen. Danach wieder ca. 30 Min. kalt stellen, bis die Glasur fest ist. Anschließend Kuchen in 20 Stücke schneiden und servieren.

Viel Freude beim Genießen!

Die Glasur bricht beim Schneiden nicht, wenn das Messer vorher mit heißem Wasser abgespült wird. Anstelle des fertigen Vanillepuddings kann dieser natürlich auch frisch zubereitet werden mit dem Monsieur-Cuisine-Rezept für „Vanillepudding“.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	538 kcal
Kohlenhydrate	51 g
Eiweiß	7 g
Ballaststoffe	1 g
Fette	34 g