



## Donauwelle mit Kakaoglasur

Die Donauwelle ist ein Kuchenklassiker, der auf einem Blech gebacken und als Schnitte serviert wird. Wenn man die Torte anschneidet, wird an der Schnittkante die wellenartige Struktur sichtbar, die durch das Eindrücken der Kirschen in den Teig entsteht. Zusammen mit dem Wellenmuster im Schokoladenguss wurde somit der Name „Donauwelle“ begründet.

Die Donauwelle wird auch Schneewittchenkuchen oder Schneewittchentorte genannt. Der gebackene Boden sollte gut abgekühlt sein, bevor die Creme und die Kakaoglasur aufgetragen werden. Kakaoglasur ist im Vergleich zur Schokoladenglasur cremiger und gibt der Donauwelle den nötigen Schoko-Kick.

 120 Minuten

 1 Blech

### Zutaten

Grundteig für die Donauwelle:

250 g Zucker

250 g Ceres Kokosfett, zimmerwarm

6 Eier

3 EL Kakao

3 EL Staubzucker

450 g Mehl

1 Packung Backpulver

2 Gläser Sauerkirschen

Creme für die Donauwelle:

1 Packung Vanillepudding

1 Packung Vanillezucker

500 ml Milch

5 EL Staubzucker

240 g Ceres Kokosfett

Kakaoglasur

100 ml Wasser

320 g Staubzucker

100 g Kakao

120 g Ceres Kokosfett

### Zubereitung

- Grundteig für die Donauwelle zubereiten:
- Backofen bei 175°C Heißluft vorheizen, Ceres Kokosfett schaumig rühren, Milch und Zucker zugeben und weiterrühren.
- Eier nach und nach zugeben und einrühren.
- Mehl und Backpulver zugeben.
- Die Hälfte des Teiges in eine Backform einfüllen und glatt streichen.
- Die andere Hälfte vom Teig mit Kakao und Staubzucker verrühren und auf den hellen Teig auftragen.
- Die Sauerkirschen abseihen und auf der Teigmasse verteilen. Den Kuchenboden ca. 30 Minuten bei 175°C backen.
- Den Kuchenboden unmittelbar aus dem Backofen nehmen und kalt stellen.
- Creme für Donauwelle zubereiten:
- Vanillepuddingpulver nach Verpackungsangaben mit Vanillezucker und Milch verarbeiten.
- Im Regelfall wird das Vanillepuddingpulver mit etwas kalter Milch angerührt und dann in die kochende Milch mit Vanillezucker gerührt.
- Den Vanillepudding umfüllen und kalt stellen - der Pudding kann erst kalt weiter verarbeitet werden.
- Ceres Kokosfett mit Staubzucker aufschlagen. Erst wenn die Masse glatt und ohne Klumpen ist, den erkalteten Pudding zugeben und zu einer cremigen Masse verarbeiten.
- Creme auf den erkalteten Kuchenboden verteilen und erneut kalt stellen.
- Kakaoglasur und Finish:
- Wasser aufkochen, Staubzucker einrühren kurz weiter kochen, Kakao einrühren, lauwarm abkühlen lassen und Ceres Kokosfett in Stücke geschnitten zugeben und schmelzen.
- Lippenwarme Kakaoglasur auf die Creme auftragen, leicht fest werden lassen, nach Geschmack mit der Gabel Wellen dekorieren.

Süßes, Vegetarisch

