

Donauwelle

Zutaten für ein Blech in der Größe 36 x 31

Teig:

- 450 g Butter, weich
- 340 g Zucker
- 8 Eier
- 500 g Weizenmehl glatt, in Deutschland: Type 550
- 100 g Speisestärke (Maisstärke)
- 1 Pkg. Weinstein-Backpulver
- 1 Prise Salz
- 3 EL Kakao
- 3 EL Milch

2 Glas Weichseln (à 350 g Abtropfgewicht)

Zutaten für die Crème pâtissière - Konditorcreme

- 700 ml Milch
- 3 Vanilleschoten
- 7 Eigelb
- 115 g Zucker
- 70 g Speisestärke

Buttercreme:

- Crème pâtissière - Konditorcreme
- 360 g Butter, weich

Schokoladeglasur:

- 300 g Zartbitter Schokolade
- 100 g Vollmilch Schokolade
- 40 g Kokosfett

Zubereitung:

Den Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Weichseln in ein Sieb geben und den Saft auffangen. Den genießt ihr, vielleicht mit Mineral oder Wasser aufgespritzt während der Backsession :-)

Die Butter mit dem Zucker schaumig rühren. Dann die Eier einzeln - wirklich gründlich - unterrühren. Bei mir hat das in der Küchenmaschine 20 Minuten gedauert :-). Das Mehl, Backpulver und Salz vermischen und kurz unterrühren, nur so lange, bis sich alles gut vermischt hat.

Ca. die Hälfte des Teiges, auf ein, mit Backpapier belegtes Backblech, geben und gleichmäßig aufstreichen. Das geht am besten mit einer Palette.



Zur zweiten Hälfte des Teiges nun den Kakao und die Milch dazugeben, kurz unterrühren und den dunklen Teig auf dem hellen vorsichtig verstreichen. Die Weichseln auf den dunklen Teig legen, leicht in den Teig drücken und ca. 30min lang backen. Stäbchenprobe machen. Dann gut auskühlen lassen.

Zubereitung Crème pâtissière - Konditorcreme:

Die Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark herauskratzen. Die Milch mit dem ausgekratzten Mark und den ausgekratzten Vanilleschoten aufkochen, vom Herd nehmen und ca. 30min lang ziehen lassen. Die Milch dann durch ein feines Sieb gießen.

In der Zwischenzeit den Zucker und die Eigelbe schaumig rühren und dann die Speisestärke unterrühren.

Nun die Eigelbmasse in die Vanille-Milch rühren und bei mittlerer Hitze unter ständigem Rühren aufkochen. So lange kochen bis die Creme eine puddingartige Konsistenz annimmt. Achtung! Das geht dann sehr schnell. Den Topf von Herd nehmen und in eine größere Schüssel mit kaltem Wasser stellen und so lange rühren bis die Konditorcreme abgekühlt ist. Es geht darum, dass sich keine Haut bildet. Ihr könnt sie auch mit Frischhaltefolie ganz abdecken und auskühlen lassen.

Zubereitung Buttercreme:

Wenn die Konditorcreme abgekühlt ist, können wir die Butter schön schaumig rühren und dann die Konditorcreme löffelweise unterrühren bis sie aufgebraucht ist.

Fertigstellung:

Die Buttercreme nun auf dem Kuchen verteilen und anschließend 1 bis 2 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Die Schokolade und das Kokosfett in einem Wasserbad schmelzen und gut verrühren.

Ich habe den gebackenen Kuchen auf eine Platte gesetzt und die noch flüssige Schokolade über die Creme geleert und gleichmäßig verteilt. Bei Zimmertemperatur habe ich die Schokolade etwas auskühlen lassen und habe dann mit einem gezackten Tortenspatel die typischen Wellen gezogen. Die Schokolade sollte dazu halb fest sein.

Nachdem die Wellen gezogen sind, sind die Donauwellen auch schon fertig.

In schöne Stücke schneiden und genießen.

Gutes Gelingen wünscht euch wieder einmal eure Gudrun von Mödling.

www.gudrunvonmoedling.at