



## Donauwelle-Torte

### Zutaten Teig:

6 Eier  
120g Zucker  
160g Mehl  
20g Speisestärke

### Kirschfüllung:

2 Gl. Sauerkirschen  
1 P. Vanillepuddingpulver  
3 EL gehäuft, Speisestärke  
60g Zucker  
1/2 TL Zimt

### Füllung Creme:

9 Blatt Gelatine  
500g Quark  
130g Zucker  
3 Eigelbe  
100g Milch  
600g Sahne  
2 cl Amaretto  
1/2 ausgepresste Zitrone

### Zubereitung Buttercreme Teil 1:

250g Milch aufkochen. Etwas Milch mit dem Puddingpulver und dem EL Zucker miteinander verrühren. Wenn die Milch aufkocht, das Gemisch in die Milch einrühren, kurz aufkochen lassen, umfüllen und mit Frischhaltefolie abdecken, damit sich keine Haut darauf bildet und auf Zimmertemperatur abkühlen lassen.

### Zubereitung Teig:

150g Butter, 125g Zucker und die Prise Salz cremig rühren, nun die Eier nach und nach dazu geben. Mehl und Backpulver miteinander vermischen und mit den 75 g Milch in den Teig einrühren lassen. Teig halbieren. 1 Hälfte mit Kakao verrühren. Nun die Hälfte hellen Teig in eine gefettete 20er Springform füllen, je Hälfte dunklen Teig und abgetropfte Kirschen darauf verteilen.

### **Backzeit: Umluft 150°C (Ober/Unterhitze 175°C), ca. 35 Minuten**

Auf die gleiche Art und Weise einen zweiten Kuchen backen, wer zwei Backformen hat, kann diese gleich zusammenbacken, ansonsten nacheinander. Nach dem Backen gut auskühlen lassen, da euch sonst die Buttercreme verläuft!!!

### Zubereitung Buttercreme Teil 2:

125g Butter und Puderzucker cremig rühren, nun den auf Zimmertemperatur gebrachten Pudding löffelweise einrühren.

50g Schokolade hacken und schmelzen.

Um den unteren Boden einen Tortenring legen, die Hälfte der Buttercreme darauf verteilen, die geschmolzene Schokolade darauf geben und vorsichtig verstreichen und für ca. 10 Min. in den Kühlschrank stellen. Nach 10 Min. die 2. Hälfte der Buttercreme auf der Schokolade verteilen, den 2. Kuchen darauf geben, etwas festdrücken und für ca. 30 Min. in den Kühlschrank stellen.

### Zubereitung der Schokoglasur:

Sahne erhitzen, Schokolade und Kokosfett zerkleinern und in die Sahne geben zum Schmelzen. Abkühlen lassen. Kuchen damit überziehen. Den Kuchen für nochmal 1 Stunde kaltstellen.