



Donauwellen - Torte

★★★★★

Kuchen & Torten

Vorbereitungszeit: 50 Min. **Kochzeit:** 30 Min. **Gesamtzeit:** 1 Std., 20 Min.

Schwierigkeitsgrad: Leicht **Portionen:** 1 portion(en) **Quelle:** malteotten.de

ZUTATEN

500 g Kirsche(n) (Sauerkirschen)

125 g Butter

125 g Zucker

3 Ei(er)

200 g Mehl

½ Pck. Backpulver

2 EL Milch

1 EL Kakaopulver

Fett für die Form

Mehl für die Form

450 ml Milch

1 Pck. Vanillepuddingpulver

50 g Zucker

150 g Butter, weiche

125 g Kuvertüre, Zartbitter

25 g Palmfett

Sahne

Cocktailkirsche(n)

streichen. Evtl. mit dem Tortenkamm ein Wellenmuster ziehen. Den Kuchen ca. 30 Minuten kalt stellen. Evtl. mit Sahnetuffs und Cocktailkirschen verzieren.

ZUBEREITUNG

Kirschen waschen, entsteinen.

Teig:

Butter und Zucker cremig rühren. Die Eier einzeln unterrühren. Mehl und Backpulver mischen und unterrühren. Eine Springform (26 cm Durchmesser) fetten und mit Mehl ausstreuen. Die Hälfte des Teigs einfüllen. Kakaopulver und 2 EL Milch unter den restlichen Teig rühren und auf den hellen Teig streichen. Die Kirschen darauf verteilen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 175°C / Umluft: 150°C / Gas: Stufe 2) ca. 30 Minuten backen. Auskühlen lassen.

Buttercreme:

Puddingpulver, Zucker und 6 EL Milch verrühren. Restliche Milch aufkochen. Puddingpulver einrühren, aufkochen, mit Folie abdecken, auskühlen lassen. Die Butter cremig rühren. Den Pudding esslöffelweise unterrühren. Die Creme auf den Kuchen streichen und ca. 2 Stunden kalt stellen.

Guss:

Kuvertüre und Kokosfett schmelzen. Auf die Creme