

Donauwelle von Zuckerküssele



Zutaten Puddingcreme:

2 Pck. Vanillepuddingpulver
500 ml Milch
6 EL Zucker
250 g Butter

Zubereitung Puddingcreme:

Puddingpulver, Zucker und 100 ml Milch glatt rühren.
Restliche Milch aufkochen, vom Herd nehmen.
Puddingpulvergemisch einrühren und
noch mal unter ständigem rühren 1 Minute köcheln lassen.
Pudding in eine Schüssel füllen und mit Frischhaltefolie direkt auf
der Oberfläche bedecken und abkühlen lassen.
Um die Creme zuzubereiten sollten Pudding und Butter
die gleiche Temperatur haben.
Sind die Böden ausgekühlt könnt ihr mit der Creme loslegen.
Butter ein paar Minuten weißcremig schlagen,
Eßlöffelweise den Pudding unterrühren bis alles schön cremig ist.

Zutaten Böden:

300 g Mehl
140 g Zucker
200 g Butter
150 ml Milch
3 Eier
1 EL Vanillezucker
1/2 Pck. Backpulver
2 EL Backkakao
1 Glas Sauerkirschen

Zubereitung Böden:

Butter schmelzen und abkühlen lassen.
Eier und Zucker zu einer schaumigen Masse rühren.
Butter unterrühren.
Mehl und Backpulver vermischen und mit etwas Milch unter den Teig rühren.
Die Hälfte dieses Teigs in 2 18-20erSpringformen füllen.
Zur anderen Hälfte Backkakao und etwas Milch rühren.
Den dunklen Teig nun auf den hellen gießen und die Kirschen darauf vertelen
und etwas eindrücken.
Für ca. 25 Minuten bei 175°C Ober-/ Unterhitze backen.

Zusammensetzen:

Einen der Böden auf eine Kuchenplatte stellen.
Einen hohen Tortenring darum stellen und mit Puddingcreme befüllen.
Den zweiten Boden auflegen und wieder mit Creme befüllen.
Habt ihr noch Creme übrig könnt ihr nun den Ring entfernen und
die Torte ringsum einstreichen. Ich habe das nicht gemacht.
Torte für mehrere Stunden in den Kühlschrank.
Nun knete ich etwas Marzipanrohmasse und rolle sie aus, Schneide mir
einen Kreis in Größe des Tortendurchmessers zurecht und lege ihn oben auf

Schokoguss:

100 g Zartbitterschokolade und 50 g Butte in einem Topf bei schwacher Hitze
schmelzen und immer wieder rühren. Abkühlen lassen bis das Gemisch stockt
aber noch gießbar ist. Nun über den Kuchen gießen und ab in den Kühlschrank