



DONAUWELLEN - RÜHRTEIG MIT PUDDINGCREME, KIRSCHEN UND SCHOKOGLASUR

Rührteig:

250 g Butter
250 g Zucker
6 Eier, Gr. M
350 g Mehl
2 TL Backpulver
2 Gläser Sauerkirschen, abgetropft
(1 Glas=Gesamtgewicht 680 g)

Brauner Rührteig:

30 g Kakaopulver (ungesüßt)
1 Msp. Backpulver
3 EL Milch

Kirschsafftelee (kann weggelassen werden,
macht den Kuchen aber saftiger):

500 ml Kirschsaff
4 EL Zucker
2 Päckchen roten Tortenguss

Puddingcreme:

900 ml Milch
200 g Zucker
3 Pkg Vanillepuddingpulver
1 Vanilleschote
250 g Butter (1 Würfel) auf Zimmertemp.

Schokoladenglasur:

200 g Zartbitterschokolade- oder Kuvertüre
200 ml Sahne

Zubereitung:

- Nehmt die Butter aus dem Kühlschrank, damit sie Zimmertemp. annehmen kann.
- Beginnt mit der Zubereitung des Puddings. Öffnet die Vanilleschote, nehmt das Mark heraus und gebt es in eine Schüssel. Fügt den Zucker hinzu, vermischt das Mark gründlich mit dem Zucker, damit keine Klümpchen bleiben.
- Fügt 300 ml von der Milch und 3 Packungen Puddingpulver hinzu und verrührt die Zutaten.
- Die restliche Milch aufkochen. Sobald die Milch kocht, langsam und unter Rühren die Vanillepuddingmischung einrinnen lassen.
- Wenn die Masse langsam fester wird, den Herd ausschalten und so lange rühren, bis der Pudding eine Konsistenz hat wie im Video.
- Eine Schicht Klarsichtfolie über den Pudding geben, so dass diese den Pudding berührt und auskühlen lassen.





DONAUWELLEN - RÜHRTEIG MIT PUDDINGCREME, KIRSCHEN UND SCHOKOGLASUR

- In der Zwischenzeit den Rührteig zubereiten. Dafür zunächst ein Backblech der Größe: 37x25x7 cm oder ein großes Backofenblech befetten und mit Backpapier belegen, damit das Backpapier gut daran haftet. Der Teig ist recht zäh und lässt sich schwieriger verstreichen, wenn das Backpapier rutscht. Den Backofen auf 180° O-/U-Hitze vorheizen.
- Die Butter mit dem Zucker auf höchster Stufe weiß-schaumig rühren.
- Anschließend die Eier einzeln unterrühren und danach das Mehl, vermischt mit dem Backpulver.
- Die Hälfte des Teiges auf dem Backblech verstreichen. In die andere Teighälfte rührt ihr die 30 g Back-Kakao, 1 Msp. Backpulver und 3 EL Milch ein. Dann streicht ihr den dunklen Teig über den hellen Teig.
- Die abgetropften Kirschen gleichmäßig auf dem Teig verteilen und vorsichtig andrücken. So entsteht später das bekannte Wellenmuster im Teig.
- Im vorgeheizten Backofen bei O-/U-Hitze und 180° ca. 25 - 30 min. backen. Stäbchenprobe nicht vergessen.
- Sofort nach dem Backen drückt ihr den Kuchen mit Hilfe eines Frühstücksbrettchens etwas flach, wenn er an einigen Stellen höher sein sollte als an anderen.
- Für den Guss, den Kirschsafft, Zucker und Tortenguss aufkochen und gleichmäßig auf dem noch warmen Kuchen verteilen. Kuchen abkühlen lassen.
- In der Zwischenzeit die zimmerwarme Butter mit dem Mixer auf höchster Stufe cremig rühren und dann löffelweise den erkalteten Pudding in die Butter einrühren. Nehmt euch Zeit für diesen Schritt, denn so wird die Creme glänzend und es bleiben keine Butterstückchen.
- Den ausgekühlten Kuchen mit der Creme bestreichen und wiederum kühl stellen.
- Nach 1 bis 2 Stunden Kühlzeit, die Glasur zubereiten.
- Schokolade in kleine Stücke brechen. Sahne erhitzen und über die Schokolade gießen. Kurz warten und dann gut umrühren. Die Glasur kann sofort auf dem Kuchen verteilt werden. Ihr könnt die Schokolade und Sahne auch zusammen in der Mikrowelle oder im Topf erwärmen. Dafür müsst ihr die Glasur aber ein wenig abkühlen lassen, bevor sie auf dem Kuchen kommt.
- Donauwellen wieder für ein paar Stunden kühl stellen und servieren.

Tipp: Falls ihr in der Nähe keinen roten Tortenguss findet, könnt ihr den Saft auch mit 1-2 EL Speisestärke andicken. Dafür den kalten Saft mit der Stärke vermischen und aufkochen lassen.



DUNAVSKI VALOVI - BISKVIT SA KREMOM OD PUDINGA, SA VIŠNJAMA I ČOKOLADNOM GLAZUROM

Biskvit:

250 g margarina
250 g šećera
6 jaja, vel. M
350 g brašna
2 kašičice praška za pecivo
2 tegle kompota od višanja (težina 1 tegle=oko 680 g)

Smeđi biskvit:

30 g kakaa u prahu
na vrh noža praška za pecivo
3 kašike mlijeka

Preljev od višanja (ovaj sloj možete i izostaviti ali kolač čini još sočnijim)

500 ml soka od višanja (iz tegle)
4 kašike šećera
2 pakovanja crvenog preljeva za torte

Krema od pudinga:

900 ml mlijeka
200 g šećera
3 pak pudinga od vanilije
1 mahuna od vanilije
250 g margarina (1 kocka) na sobnoj temp.

Čokoladna glazura:

200 g tamne čokolade ili kuverture
200 ml slatkog vrhnja

Priprema:

- Prvo izvadite margarin iz frižidera kako bi dobio idealnu temp. za daljnju upotrebu.
- Najprije pripremite puding. Mahunu vanilije prepolovite nožem i izvadite sjemenke. Stavite ih u jednu posudu srednje veličine i dobro ih pomiješajte sa šećerom kako biste razbili grudvice sjemenki.
- Od 900 ml mlijeka oduzmite 300 ml, dodajte u smjesu vanilije i šećera, zatim dodajte 3 pakovanja pudinga od vanilije i dobro promiješajte.
- Preostalo mlijeko stavite da prokuha. U vrelo mlijeko postepeno i uz stalno miješanje dodajte smjesu od pudinga. Kad se masa počne zgušnjavati, ugasite vatru i miješajte dok se ne stvori puding iste konzistencije kao u videu. Vreo puding prekriti slojem prozirne folije, tako da dodiruje puding i stavite ga na hlađenje.
- U međuvremenu pomastite kalup veličine: 37x25x7 cm (a može i veliki pleh od rerne) i obložite ga pek papirom. To je bitno kako biste biskvit koji je prilično gust lakše raspodijelili i kako vam pek papir nebi klizio prilikom razmazivanja smjese.





DUNAVSKI VALOVI - BISKVIT SA KREMOM OD PUDINGA, SA VIŠNJAMA I ČOKOLADNOM GLAZUROM

- Zagrijte rernu na 180° gornji/donji grijači a zatim pripremite biskvit. Omekšali margarin skupa sa šećerom kremasto umutite dok ne poprimi bijelu boju i pjenastu konzistenciju.
- Nakon toga umiješajte jedno po jedno jaje a zatim i brašno koje ste prethodno pomiješali sa praškom za pecivo.
- Tijesto podijelite na dvije polovice. Jednu polovicu ravnomjerno raspodijelite po kalupu a u drugu umiješajte 30 g kaka, na vrh noža praška za pecivo i 3 kašike mlijeka. Zatim ovu tamnu polovicu tijesta oprezno premažite preko svjetle.
- Ocijedene višnje poredajte po tijestu i lagano prstima ili pomoću daske za rezanje utisnite u tijesto (tako će se stvoriti valovi u biskvitu koji se kasnije vide).
- Kolač pecite na 180° ca. 25 - 30 min. Obavezno provjerite čačkalicom dali je gotov.
- Odmah nakon pečenja ga izvadite i pomoću daske za rezanje kruha na mjestima gdje je kolač malo viši malo ga pritisnite kako bi se poravnao.
- Za preljev prvo pomiješajte sok od višanja sa šećerom i crvenim preljevom (prahom) pa kratko prokuhajte dok se ne zgusne. Preljev ravnomjerno raspodijelite po toplom kolaču a zatim ga ostavite da se ohladi.
- Nakon toga završite sa pripremom kreme tako što ćete omekšali margarin kremasto umutiti pa mu dodavati kašiku po kašiku ohlađenog pudinga. U ovaj korak uložite dosta vremena, jer će vam krema biti sjajna i neće vam ostati komadići maslaca. Kremu nanosite na kolač i vratite na hlađenje.
- Nakon sat dva vremena, pripremite glazuru tako što ćete čokoladu isjeckati na komadiće pa prelići vrelim slatkim vrhnjem i dobro promiješati. Ova varijanta vam omogućava da čokoladu odmah možete nanijeti na kolač jer nije vrela. A možete i oba sastojka skupa prokuhati, malo ohladiti pa raspodijeliti po površini kolača.

Savjet: U slučaju da nigdje ne možete kupiti crveni preljev za kolače, možete koristiti i sok od višanja koji skuhate sa gustinom. Za 500 ml soka su vam potrebne 1-2 kašike gustina. U hladni sok dodajte gustin pa skupa prokuhajte dok se ne zgusne.