

Donauwellen-Drip-Cake

Diese kleine Torte des großen Klassikers ist ideal für alle Anlässe und schnell vernascht.

etwa 16 Stück



etwas Übung erforderlich

● bis 60 Minuten



Zutaten:

Für die Springform (Ø 18 cm):

Backpapier
Fett

Rührteig:

350 g Sauerkirschen
(Abtropfgew.)
200 g weiche Butter oder
Margarine
160 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 Pr. Salz
4 Eier (Größe M)
300 g Weizenmehl
2 ½ gestr. TL Dr. Oetker Original
Backin
2 EL Milch
1 EL Dr. Oetker Kakao

Buttercreme:

1 Pck. Dr. Oetker Dessert-Soße
Bourbon-Vanille ohne Kochen
150 ml Milch
75 g weiche Butter
(Zimmertemperatur)

Guss:

150 g Dr. Oetker Edel-Kuvertüre

Wie backe ich eine kleine Donauwellen-Torte?:

1 Vorbereiten:

Kirschen auf einem Sieb abtropfen lassen. Boden von 2 Springformen fetten und mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C
Heißluft etwa 160 °C



② Rührteig zubereiten:

Butter oder Margarine in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Vanillin-Zucker und Salz unter Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Jedes Ei etwa 1/2 Min. auf höchster Stufe unterrühren. Mehl mit Backin mischen und in 2 Portionen mit **1 EL** Milch unterrühren. Gut die Hälfte des hellen Teiges in den 2 Springformen verteilen und glatt streichen. Unter den übrigen Teig Kakao und **1 EL** Milch rühren. Je die Hälfte davon auf den hellen Teig in den Springformen geben und glatt streichen. Je die Hälfte Kirschen darauf verteilen und mit einem Löffel leicht in den Teig drücken. Formen auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 30 Min.

Springformrand lösen und entfernen. Die Böden auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen, Springformboden entfernen und mit dem mitgebackenen Papier erkalten lassen.

③ Buttercreme zubereiten:

Milch mit Soßenpulver in einem Rührbecher mit dem Schneebesen gut verrühren. Butter in einer Rührschüssel mit dem Mixer (Rührstäbe) weiß schaumig aufschlagen. "Pudding-Soße" esslöffelweise unterrühren.

- ④ Einen Boden mit der hellen Seite nach unten auf eine Platte geben. Einen Tortenring oder den gesäuberten Springformrand darumstellen. Die Creme auf dem Boden glatt streichen und den zweiten Boden mit der Schoko-Kirsch-Seite nach unten daraufgeben. Andrücken und mind. 1 Std. in den Kühlschrank stellen.

⑤ Guss zubereiten:

Kuvertüre hacken und im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen. Tortenring oder Springformrand lösen und entfernen. Den Guss esslöffelweise zunächst erst am oberen Rand aufbringen, so dass die Kuvertüre in Nasen herunterläuft. Zum Schluss den Guss auf der Oberfläche glatt streichen und fest werden lassen. Nach Wunsch vor dem Servieren mit etwas Kakao bestreuen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Sollten Sie keine 2 Springformen Ø 18 cm haben, bereiten Sie erst die Hälfte des Teiges zu und backen diesen. Danach den zweiten Boden zubereiten und backen.
- Die Torte kann gut 2 Tage im Voraus gebacken oder auch eingefroren werden.

