

Mamas Donauwelle

Zutaten:

6 Eier (getrennt)
1/8 l Öl
1/8 l Wasser
350 g Puderzucker

375 g Mehl
1 Pck. Backpulver
Eischnee von 6 Eiern

2 Gläser Kirschen

1000 g Sahne
2 Essl. Vanille-Creme
180 g geraspelter Kuvertüre



Zubereitung:

Boden:

Das Eigelb der getrennten Eier, den Puderzucker, das Wasser und das Öl schaumig rühren.

Anschließend das Mehl, das Backpulver und den geschlagenen Eischnee unterheben

1/3 des Teiges mit 2 Essl. Kakao verrühren.

Die helle Teigmasse gleichmäßig auf das Blech verteilen und anschließend die dunkle Teigmasse darüber geben. Die Kirschen über den dunklen Teig verteilen und für 1/2 Std. bei 160°C – 170°C backen.

Belag:

800g Sahne schlagen mit 4 Essl. Vanille-Creme verrühren und als Belag über den Kuchen verteilen.

Guss:

180 g geraspelter Kuvertüre mit 200 g Sahne auflösen und verrühren. Anschließend die Masse als Guss über den Kuchen verteilen

Kaltstellen!

Guten Appetit!