



FRUCHTIGER KUCHENGENUSS IM HOCHSOMMER

FRISCHE ERDBEER-DONAUWELLE



Die Donauwelle ist ein echter Kuchenklassiker, den @sallyswelt für warme Sommertage mit leckeren Erdbeeren abwandelt. Heraus kommt ein herrlich fruchtiges Geschmackserlebnis, das dank Quark-Sahne-Creme besonders leicht schmeckt.

ZUTATEN

Rührteig

- » 4 Eier
- » 200 g Zucker
- » 1 Prise Salz
- » 1 TL Vanilleextrakt
- » 200 g Sonnenblumenöl
- » 200 g Buttermilch
- » 350 g Mehl
- » 3 TL Backpulver

Für den Schokoladenteig

- » 50 g Kakao
- » 100 g Buttermilch
- » 50 g Schokodrops (backfest)

Erdbeer-Sahnecreme

- » 500 g Quark
- » 80 g Puderzucker
- » 1 TL Vanilleextrakt
- » 4 Tropfen Karamellaroma
- » 500 g Sahne
- » 10 TL San-apart
- » 500 g Erdbeeren

Schokoladenglasur

- » 100 g Sahne
- » 200 g Zartbitterschokolade

Dekoration

- » 200 g Erdbeeren
- » 5 g Tortenguss zum Sprühen



ZUBEREITUNG

- 01. Vorbereitung:** Heize den Ofen auf 170°C O/U vor. Stelle einen Backrahmen auf ein mit Backfolie belegtes Backblech.
- 02. Rührteig:** Verrühre die Eier mit dem Zucker, Salz und Vanilleextrakt in 5-10 Minuten weißcremig. Rühre das Öl und die Buttermilch kurz bei niedriger Stufe ein. Siebe das Mehl mit dem Backpulver und hebe es kurz unter. Fülle zwei Drittel des Teigs in den Backrahmen. Mische den Kakao, die Buttermilch und die Schokodrops zum übrigen Drittel und verteile den dunklen Teig über den hellen und marmoriere die beiden Teige nach Belieben mit einer Gabel. Backe den Kuchen für 30 Minuten im vorgeheizten Backofen. Mach eine Stäbchenprobe, nimm den Kuchen aus dem Ofen und lasse ihn im Backrahmen komplett abkühlen.
- 03. Erdbeer-Sahnecreme:** Verrühre den Quark mit dem Puderzucker, Vanilleextrakt und Karamellaroma, bis sich alles gut verbunden hat. Füge die Sahne langsam hinzu und schlage die Creme dann mit San-apart steif. Entferne das Grün der Erdbeeren, schneide sie in Würfel und hebe sie vorsichtig unter die Creme. Gib die Creme vorsichtig auf den abgekühlten Kuchen, streiche sie glatt und stelle den Kuchen abgedeckt für 2-4 Stunden in den Kühlschrank.
- 04. Schokoladenglasur:** Lasse die Sahne kurz aufkochen, schalte den Herd aus und rühre die Schokolade ein, bis sie vollständig geschmolzen ist. Lasse die Glasur lauwarm abkühlen, gieße sie vorsichtig auf die Creme auf verteile sie. Entferne den Backrahmen mit einem Backformmesser. Ziehe mit einer gezackten Teigkarte oder Gabel ein Wellenmuster in die Schokoladenglasur. Stelle die Torte für etwa 30 Minuten in den Kühlschrank.
- 05. Dekoration:** Halbiere die Erdbeeren, schneide den Kuchen in Rechtecke oder Quadrate und belege die Stücke mit den Erdbeeren. Sprühe die Schnittkante der Erdbeeren mit etwas Tortenguss ein, so bleiben sie frisch, auch wenn sie erst etwas später gegessen werden.

VIEL SPASS BEIM NACHBACKEN!