

Donauwellen - Kuchen

Zutaten Boden:

220 g Mehl
100 g Marzipankartoffeln
½ Päckchen Backpulver
135 g Butter (sehr weich)
135 g Zucker
3 Eier
1 EL Kakaopulver
3 EL Milch
1 Glas Sauerkirschen

Zutaten Belag:

500 g Magerquark
200 g Sahne
35 g Fertiggelatine / Sofortgelatine
2 Päckchen Vanillezucker
75 g Zucker
100 g Kuvertüre



Zubereitung:

- Für den Boden die Kirschen abtropfen lassen.
- Marzipankartoffeln vierteln.
- Zucker, Butter und Eier schaumig, cremig rühren.
- Mehl und Backpulver vermischen.
- Mischung mit der Eiercreme verrühren.
- Halbe Teigmenge in eine gefettete Springform geben.
- In die zweite Hälfte Kakao und Milch einrühren.
- Dunklen Teig auf den hellen Teig streichen.
- Marzipan und Kirschen gleichmäßig auf dem Teig verteilen.
- Bei 175° C etwa 30 Minuten backen.
- Boden auskühlen lassen.
- Für den Belag 25 g Gelatinepulver, Zucker und Vanillezucker vermischen.
- Mischung mit dem Quark verrühren.
- Sahne mit Restgelatine steif schlagen und unterheben.
- Springformrand (Tortenring) um den Tortenboden legen.
- Creme auf den Boden (Tortenboden!!!) streichen.
- Mindestens 3 Stunden kühl stellen.
- Geschmolzene Kuvertüre über den Quark geben.
- Mit einem Kuchenkamm wellenförmig durchziehen.
- Noch einmal etwas kühl stellen.