

PORTIONEN

16

ZEIT GESAMT

120 min

LEVEL

medium

Rezept

DONAUWELLE

Ich trage mich schon lange mit dem Gedanken, eine Donauwelle zu machen. Und gestern war es dann soweit – ausgelöst durch eine Schale frischer (Süß-)Kirschen, die uns der Nachbar vorbei gebracht hat, habe ich angefangen, eine Donauwelle á la Suzy zusammen zu experimentieren.

Das Ergebnis kann sich mehr als sehen lassen und schmeckt einfach himmlisch! Als Grundlage habe ich den [Grundteig für Bisquit](#) genommen und mit Kirschen gespickt. Die eigentliche Pudding- oder auch Buttercreme – je nachdem was man so mag – habe ich durch Sahne mit Vanille und Gelatine ersetzt. Das Topping ist aus [no sugar added Schokolade](#).

So ein bisschen Aufwand ist es schon, aber ich kann Euch sagen, so frisch aus dem Kühlschrank ist die Donauwelle ein Hammer!



ZUTATEN

Für den Teig:

- [Bisquit nach diesem Rezept](#)
- ca. 20 Kirschen

Für die Creme:

- 400 g Sahne (ich habe haltbare genommen, die ist immer zu Hause)
- 100 ml Milch (ich habe die 3,5er zu Hause)
- 1-3 Tropfen [Flavor Drops Vanille](#)
- 50 g [Erythrit](#) (pulverisiert)
- 1 Päckchen gemahlene Gelatine

Für das Topping:

- 40 g Butter
- 1 Tafel (80 g) [no sugar added](#) Zartbitter Schokolade
- 1 Tafel (80 g) [no sugar added](#) weiße Schokolade

oder 2 Tafeln (160 g) [no sugar added](#) Vollmilchschokolade

Ein endlich wahr gewordener Traum – eine mega leckere Donauwelle – low carb – fantastisch!



SCHRITT FÜR SCHRITT ANLEITUNG

SCHRITT 1

Ofen auf 160 Grad Umluft vorheizen.

SCHRITT 2

Bisquitteig zubereiten und in eine geeignete Form füllen. Hier ist es eine 24 x 24 cm eckige Form.

SCHRITT 3

Kirschen waschen und entkernen, danach auf den Bisquitteig geben. Sie werden ganz sicher beim Backen einsinken, aber das ist bei der Donauwelle ja auch gewollt.

SCHRITT 4

Den Bisquit für ca. 15 min bei 160 Grad Umluft und dann weitere 15 min mit Ober- / Unterhitze unter einer Alufolie fertig backen.

SCHRITT 5

Während des Backens kannst Du die Vanillecreme schon herstellen. Dazu gibst Du die Sahne in eine Schüssel, zusammen mit dem Pulvererythrit und 1-3 Flavor Drops Vanille. Parallel erhitze auf dem Herd die Milch, gib dann die Gelatine dazu und verrühre diese gut. Nimm den Topf vom Herd und lasse die Flüssigkeit etwas ruhen. In der Zeit kannst Du die Sahne schlagen. Sie muss nicht sturzfest werden. Hat sie eine fluffige Konsistenz, kannst Du nun die Milch-Gelatine-Mischung dazugeben und alles zusammen verquirlen.

SCHRITT 6

Ist der Bisquitteig erkaltet, gib noch in der Form die Vanillecreme darüber und stelle alles in den Kühlschrank. Das kannst Du gerne über Nacht machen, so dass die Creme eine schöne cremige Konsistenz erhält. Zudem kannst Du das Schokoladentopping besser verteilen, wenn die Creme schön kalt ist.

SCHRITT 7

Schmelze die Schokolade zusammen mit der Butter im Wasserbad, bis sich beim Rühren alles schön miteinander verbindet und streichfähig bis flüssig ist. Achtung, Schokolade sollte nicht zu heiß werden, dann verliert sie an Glanz.

SCHRITT 8

Jetzt nur noch die Schokolade auf die gut gekühlte Creme geben und verteilen. Danach sollte die Donauwelle wieder in den Kühlschrank, so dass die Schokolade wieder fest wird. An sich sollte man diesen Kuchen immer gekühlt aufbewahren, um die Schokoladenglasur nicht weich werden zu lassen.

TIP

Um beim Zerteilen des Kuchens die Schokolade nicht zu zerbrechen (je nachdem wie kalt der Kuchen ist), kannst Du das Messer vor dem Schneiden in heißes Wasser tauchen, so dass die Klinge warm ist und damit die Schokolade beim Schneiden etwas schmilzt.