

## DONAUWELLEN



### Συστατικά

500 g / 17,5 ουγκιές βούτυρο σε θερμοκρασία δωματίου  
360 g / 12,5 ουγκιές ζάχαρη  
2 πρέζες αλάτι  
7 αυγά (σε θερμοκρασία δωματίου)  
300 g / 10,5 ουγκιές αλεύρι  
1 κοφτό κουταλάκι του γλυκού μπέικιν πάουντερ  
3 κουταλιές της σούπας σκόνη κακάο  
1 L / 1 λίτρο γάλα  
2 βάζα βύσσινα (720 ml / 3 φλιτζάνια)  
2 συσκευασίες πουτίγκα βανίλια σκόνη  
75 g / 2,5 ουγκιές ζάχαρη άχνη  
300 g / 10,5 ουγκιά σκούρα σοκολάτα (semi-sweet)  
40 g / 1,5 ουγκιές λίπος καρύδας  
150 g / 5,2 ουγκιές κρέμα γάλακτος  
20 κεράσια για το γαρνίρισμα

### Προετοιμασία

1. Ανακατεύετε 300 g / 10,5 ουγκιές βούτυρο, 300 g / ουγκιές 10,5 ζάχαρη, το αλάτι και τα αυγά, χτυπάτε μέχρι να γίνουν κρεμώδη.

2. Ανακατεύετε το αλεύρι με το μπέικιν πάουντερ.
3. Ανακατέψτε όλα τα υλικά μαζί, τότε μοιράζετε το μείγμα στο μισό. Αναμίξτε 2 κουταλιές της σούπας σκόνη κακάο με 2 κουταλιές της σούπας γάλα και προσθέστε στο μισό του μίγματος ζύμης, χτυπήστε το μίγμα έως ότου όλα να ανακατευτούν καλά. Στραγγίζετε τα βύσσινα σε ένα σουρωτήρι.
4. Τοποθετήστε σε ένα βαθύ ταψί λαδόκολλα. Πρώτα απλώστε το μίγμα ανοιχτόχρωμου μίγματος ζύμης και στη συνέχεια απλώστε τη ζύμη κακάο στην κορυφή. Κάντε ένα σχέδιο κυμάτων με ένα πιρούνι (για να το αναμίξετε επάνω ελαφρά).
5. Μοιράστε τα καλά στραγγισμένα βύσσινα πάνω από όλα και ωθήστε τα ελαφρά στη ζύμη.
6. Ψήνετε σε προθερμασμένο φούρνο για περίπου 40 λεπτά (180 ° C/356 ° F). Ελέγξτε με μια οδοντογλυφίδα αν ψήθηκε το κέικ. (Όταν η οδοντογλυφίδα βγει καθαρή, τότε το κέικ ψήθηκε.)
7. Αναμίξτε τη σκόνη πουτίγκα με λίγο από το κρύο γάλα. Ανακατέψτε το υπόλοιπο γάλα με τη ζάχαρη και μια πρέζα αλάτι για να πάρουν μια βράση, προσθέτουμε τη σκόνη πουτίγκα, αφήνετε να πάρει μια βράση και πάλι, ανακατεύοντας συνεχώς μέχρι να πήξει.
8. Ρίξτε την πουτίγκα σε ένα μπολ και καλύψτε σφιχτά με μεμβράνη, αφήστε να κρυώσει σε θερμοκρασία δωματίου.
9. Ανακατέψτε την άχνη ζάχαρη με το υπόλοιπο βούτυρο. Ανακατέψτε την πουτίγκα με το μίγμα βουτύρου ένα ένα κουτάλι. Απλώνετε ομοιόμορφα την κρέμα στην τούρτα. Το βάζετε στο ψυγείο.
10. Κόβετε τη σοκολάτα και την αφήνετε να λιώσει σε μπεν μαρί. Ζεστάνετε το λάδι καρύδας και προσθέστε την λιωμένη σοκολάτα, ανακατέψτε μέχρι να φαίνεται γυαλιστερό.
11. Απλώστε πάνω από το κέικ το μίγμα σοκολάτας και κάντε σχέδια κυμάτων με ένα πιρούνι. Αφήνετε την σοκολάτα να σκληρύνει. Κοσκινίζετε το κακάο σε σκόνη με ζάχαρη άχνη πάνω από το κέικ. Κόψτε το κέικ σε τετράγωνα.
12. Χτυπάτε την κρέμα γάλακτος μέχρι να σφίξει και διακοσμείτε κάθε τετράγωνο με κρέμα και ένα κεράσι στην κορυφή.

## Σημειώσεις

Αυτή η παραδοσιακή συνταγή Donauwellen, μεταφράζεται ως 'κέικ με τα κύματα του Δούναβη', είναι πολυεπίπεδο, εναλλάσσοντας κέικ βανίλιας και σοκολάτας, βύσσινα και κρέμα βανίλια. Όταν το κέικ ψήνεται και ψύχεται καλύπτετε από ένα στρώμα σοκολάτας και στην κορυφή του κέικ σχεδιάζονται τα κύματα χρησιμοποιώντας ένα πιρούνι. Όταν το κέικ κόβεται σε τετράγωνα, μοιάζει λίγο σαν τα κύματα του ποταμού Δούναβη. Το κέικ 'Κύματα του Δούναβη' φαίνεται πολύ κομψό και έχει υπέροχη γεύση με τα διάφορα στρώματα από κέικ και σοκολάτα.