

TORTA ONDE DEL DANUBIO DONAUWELLEN



Ingredienti

500 g di burro a temperatura ambiente
360 g di zucchero
2 pizzichi di sale
7 uova (temperatura ambiente)
300 g di farina
1 cucchiaino raso di lievito in polvere
3 cucchiaini di cacao in polvere
1 l di latte
2 vasetti di amarene
Budino alla vaniglia in polvere 2 pacchetti
75 g di zucchero a velo
300 g di cioccolato fondente (semi-dolce)
40 g di grasso di cocco
150 g di panna da montare
20 amarene per guarnire

Preparation

1. Unire 300 g di burro, 300 g di zucchero, il pizzico di sale e le uova, mescolare fino a ottenere una crema.
2. Mescolare farina e lievito ed unirla alla crema.
3. Mescolare il tutto poi dividere il composto a metà. Mescolare 2 cucchiaini di cacao in polvere 2 cucchiaini di latte e aggiungere alla metà della miscela di pasta, unire mescolando fino a quando tutto è mescolato bene. Scolate le amarene con un setaccio.
4. Rivestite una teglia profonda con carta da forno. Versare prima la miscela di pasta di colore chiaro e poi uno strato con la pasta di cacao. Disegnate un'onda con una forchetta.
5. Inserire le amarene ben sgocciolate premendole leggermente nell'impasto.
6. Cuocere in forno preriscaldato per circa 40 minuti (normale 180 ° C, ventilato 160 ° C). Controllare con uno stuzzicadenti se la torta è fatta. (Quando stuzzicadenti esce pulito la torta è cotta)
7. Mescolare la polvere di budino con un po' di latte freddo. Portare il latte con lo zucchero rimanente e un pizzico di sale ad ebollizione, aggiungere la polvere di budino, portate ad ebollizione, mescolando continuamente fino a quando non sarà addensato.
8. Versare il budino in una terrina e coprire ermeticamente con un coperchio, lasciate raffreddare a temperatura ambiente.
9. Mescolare lo zucchero a velo con il burro rimanente. Unite il budino raffreddato un cucchiaino alla volta al composto di burro. Stendere la crema in modo uniforme sulla torta. Mettete in frigorifero.
10. Sminuzzate il cioccolato e lasciate sciogliere a bagnomaria. Riscaldare il grasso di cocco e aggiungetelo al cioccolato fuso mescolando fino a ottenere una crema lucida.
11. Stendere sopra la torta e, con una forchetta, disegnate una forma ad onda. Lasciate indurire il cioccolato. Setacciare la polvere di cacao con lo zucchero a velo sopra la torta. Tagliate la torta in quadrati.
12. Montare la panna e decorare ogni quadrato, con la panna e un' amarena.

Note

Questa ricetta tradizionale è alternata a strati con vaniglia e torta al cioccolato, amarene e crema alla vaniglia. Dopo che la torta è cotta e raffreddata una glassa di cioccolato viene applicata alla parte superiore della torta e le onde sono realizzate con una forchetta. Quando la torta è tagliata in quadrati ricorda vagamente le onde del Danubio. La torta 'Onde del Danubio ' è molto elegante e davvero ottima con i diversi strati di sapore.