

DONAUWELLEN FALE DUNAJU



Składniki

500 g masła w temperaturze pokojowej
360 g cukru
2 szczypty soli
7 jajek (w temperaturze pokojowej)
300 g mąki
1 płaska łyżeczka proszku do pieczenia
3 łyżki kakao w proszku
1 litr mleka
2 słoiki wiśni (720 ml/3 szklanki)
2 opakowania budyniu waniliowego
75 g cukru pudru
300 g czarnej czekolady (półśładkiej)
40 g tłuszczu kokosowego,
150 g śmietany kremówki
20 wiśni do dekoracji

Przygotowanie

1. Połączyć 300 g masła, 300 g cukru, szczyptę soli i jajka, wymieszać do uzyskania masy kremowej.
2. Wymieszać w misce mąkę z proszkiem do pieczenia i wymieszać z masą.
3. Wymieszać wszystko razem, a następnie podzielić mieszaninę na dwie równe części. Zmieszać 2 łyżki kakao z 2 łyżkami mleka i dodać do jednej połowy ciasta, mieszając dokładnie. Odcedzić wiśnie na sicie.
4. Formę wyłożyć papierem do wypieków. Najpierw rozprowadzić jasną część ciasta, a następnie na wierzch wlać warstwę ciasta ciemnego-kakaowego. Zrobić wzór fali widelcem.
5. Dobrze odsączone wiśnie równomiernie rozłożyć na cieście i wcisnąć je lekko w ciasto.
6. Piec w piekarniku rozgrzanym do około 40 minut (180 ° C, z termoobiegiem 160 ° C). Sprawdzić wykałaczką czy ciasto jest gotowe. (Gdy wykałaczką wychodzi czysta, ciasto

jest gotowe)

7. Budyń w proszku wymieszać z małą ilością zimnego mleka. Zagotować resztę mleka z cukrem i szczyptą soli, dodać budyń w proszku, zagotować jeszcze raz, ciągle mieszając, aż zgęstnieje.

8. Budyń wlać do miski i przykryć szczelnie folią spożywczą (wtedy nie powstanie kożuch), ostudzić w temperaturze pokojowej.

9. Utrzeć cukier puder z pozostałym masłem. Wymieszać dokładnie ze schłodzonym budyniem. Równomiernie rozprowadzić gotowy krem na cieście. Przechowywać w lodówce.

10. Połamać czekoladę i stopić w naczyniu w kąpieli wodnej. Podgrzać tłuszcz kokosowy i dodać do rozpuszczonej czekolady aż mieszanina będzie błyszcząca. Przystudzić.

11. Rozprowadzić czekoladę na cieście i zrobić wzór fali widelcem. Pozostawić aż czekolada stwardnieje. Przesiać kakao z cukrem pudrem na torcie. Pokroić ciasto w kwadraty.

12. Ubić śmietanę i udekorować każdą część ciasta. Na wierzch położyć wiśnię.

Uwagi

Tradycyjny przepis na ciasto *Donauwellen*, tłumaczone jako fale Dunaju, składa się z warstw ciasta waniliowego i czekoladowego, wiśni i kremu waniliowego. Po upieczeniu ciasto się chłodzi i na wierzch dodaje się polewę czekoladową i robi się fale za pomocą widelca. Gdy ciasto jest cięte na kawałki, wygląda z boku trochę jak fale Dunaju. Ciasto *Donauwellen* wygląda bardzo elegancko i świetnie smakuje wykonane z warstw o różnych smakach.