

Donauwelle vom Blech

Von Kuchenfee

Willkommen auf meiner Website! Hier dreht sich alles um die köstliche Welt des Backens, und heute möchte ich euch ein besonders verlockendes Rezept vorstellen: die Donauwellen-Torte auf einem Blech mit Himbeeren und weißer Schokolade.

Taucht ein in eine Welt voller süßer Genüsse und entdeckt, wie einfach es ist, diese himmlische Torte zuzubereiten. Unser Rezept führt euch Schritt für Schritt durch den gesamten Prozess und gibt euch hilfreiche Tipps, um das Beste aus jedem Bissen herauszuholen.

Die Kombination von saftigen Himbeeren und zarter weißer Schokolade verleiht dieser klassischen Torte eine erfrischende und raffinierte Note. Doch das ist nicht alles! Ihr könnt auch andere Beeren wie Erdbeeren verwenden, um eure eigene Variation dieser Torte zu kreieren. Lasst eurer Kreativität freien Lauf und experimentiert mit verschiedenen frischen Beeren!

Dieses Rezept leitet sich von meinem Originalrezept für die klassische Donauwelle ab, das ebenfalls auf meiner Website zu finden ist. Schaut gerne dort vorbei und entdeckt weitere inspirierende Backideen.

Stöbert gerne durch unsere Rezeptsammlung und entdeckt weitere Backideen, die eure Sinne verzaubern werden. Lasst uns gemeinsam den Backofen anheizen und die Küche mit himmlischen Düften füllen!

Ich wünsche euch viel Freude beim Nachbacken und lasst mich gerne wissen, wie euch die Donauwellen-Torte geschmeckt hat. Teilt eure Kreationen und Erfahrungen mit mir und genießt die süße Reise auf meiner Website!



VORBEREITUNG	BACKZEIT	RUHEZEIT	GESAMT
5 min	40 min	n/a	45 min

20 Stücke · Schwierigkeit: Mittel

Zutaten

BODEN

220 ml Öl

Neutral

225 g Butter

weich

420 g Zucker

1 Paket Vanillinzucker

1 Prise Salz

7 Eier

M

400 g Mehl

1 TL Backpulver

150 g Himbeeren

Frisch oder TK

BUTTERCREME

500 ml Milch

140 g Zucker

3 Eigelb

40 g Speisestärke

oder Puddingpulver

3 EL Backkakao

gesiebt

300 g Butter

weich

GUSS

100 ml Milch

80 g Butter

270 g Kuvertüre

weiss

Werkzeuge

Backblech

33 x 23 cm - Höhe 7 cm

Küchenmaschine / Handrührgerät

Topf

Tortenkamm

Gummilippe

Spritzbeutel

Zubereitung

1. BODEN

01 Backform mit Backpapier auslegen oder fetten & mit Mehl bestäuben. Ofen auf 170°C Umluft vorheizen.

02 Öl & Butter mit Salz & Vanillinzucker verquirlen bis sie homogen sind, dann den Zucker für einige Minuten unterschlagen.

03 Mehl & Backpulver mischen und unter die Masse rühren, dann in die Form geben, glatt streichen und Himbeeren auf dem Teig verteilen.

04 Im Ofen backen bis der Boden goldig ist, dann in der Form komplett auskühlen lassen.

2. BUTTERCREME

01 Ein Schluck Milch mit Speisestärke, Eigelb und Backkakao gründlich vermischen, die restliche Milch mit dem Zucker zum kochen bringen.

02 Sobald die Milch kurz vor dem aufkochen ist, einen Schluck abnehmen und zur Eigelb Mischung geben, sodass die Masse erwärmt wird. Diesen Schritt noch zwei weitere mal wiederholen.

03 Die angewärmte Menge nun unter rühren zur heißen Milch gießen und unter rühren aufkochen bis die Creme abgebunden ist und einmal aufblubbert.

04 Damit die Creme eine Haut zieht, muss sie noch heiß in eine Schüssel gegeben werden und mit einem Deckel oder einer Folie abgedeckt werden, die die Oberfläche der Creme berührt!

05 Die Abgedeckte Creme nun auf Raumtemperatur kommen lassen. (WICHTIG!)

06 Sobald die Creme auf Raumtemperatur ist, kann die Creme zusammen gefügt werden in dem die Butter einige Minuten auf höchster Stufe aufgeschlagen wird bis sie weiss und cremig ist, dann löffelweise die Schokocreme einschlagen.

07 Wer Rosetten als Dekor aufspritzen möchte, sollte einen kleinen Teil der Creme abnehmen bevor die restliche Creme auf dem Boden glatt gestrichen wird.

08 Der mit Creme bestrichene Boden nun mindestens drei Stunden in den Kühlschrank geben. Während dessen die Glasur vorbereiten.

3. GUSS

01 Milch stark erhitzen und über die grob gehackte Kuvertüre geben und nach 5 Minuten gründlich verrühren, dann die Butter einrühren und alles abkühlen lassen.

02 Ist die Creme durchgekühlt und der Guss auf Raumtemperatur, kann die Hälfte des Guss glatt auf die Creme streichen, fest werden lassen.

03 Sobald die erste Schicht durchgekühlt bzw. fest geworden ist, kann die zweite Schicht aufgetragen und mit einem Tortenkamm garniert werden.

04 Die reservierte Creme nun nach Wunsch mit einem Spritzbeutel mit Sterntülle aufdressieren und mit Himbeeren vollenden.