



## **DONAUWELLE / DONAU WAVE**

ich nutze eine 30 x 35 Backform / my baking pan is 11 x 13 inches

<b>Zutaten Teig</b>	<b>Ingredients Batter</b>
3 Eier	3 eggs
175g Zucker	1 1/4 cups sugar
175ml Sonnenblumenöl	1 cup oil
175 g Mehl	1 cup flour
3 TL Backpulver	3 tsp baking powder
1 EL Kakaopulver	1 tbs cocoa powder
1 EL Milch	1 tbs milk
1 Glas Kirschen	1 jar cherries
<b>Zutaten Schlagsahne</b>	<b>Ingredients Whip Cream</b>
400ml Schlagsahne	2 cups heavy whip cream
1 EL Zucker	1 tbsp sugar
<b>Zutaten Glasur</b>	<b>Ingredients Glaze</b>
200g dunkle Schokolade	1 cup dark chocolate
1 TL Öl	1 tsp oil

### **Zubereitung Teig**

- 1. Eier, Zucker und Öl schaumig schlagen**
- 2. Mehl und Backpulver vermischen und hinzufügen**
- 3. Teig aufteilen und die andere Hälfte mit Milch und Kakao mischen**
- 4. die Backform fetten, bemehlen und mit Backpapier auslegen, den hellen Teig einfüllen**
- 5. jetzt den dunklen Teig darauf geben und mit einem Löffel marmorieren**
- 6. die Kirschen in einen Sieb geben und abtropfen lassen und die Kirschen in den Teig drücken**
- 7. bei 170° C Ober/Unterhitze für circa 30 min backen**

### **Zubereitung Schlagsahne**

- 1. kalte Sahne mit Zucker mischen und steif schlagen**

### **Zubereitung Glasur**

- 1. die Schokolade mit Öl über einem Wasserbad schmelzen**

### **Aufbau**

- 1. sobald der Kuchen vollständig ausgekühlt ist, den Backrahmen nicht lösen und die Sahne darauf verteilen und eine Stunde kaltstellen**
- 2. nach einer Stunde die leicht ausgekühlte geschmolzene Schokolade über die Sahne gießen, verstreichen und direkt wieder im Rahmen 1 Stunde kalt stellen**
- 3. aus der Form lösen und mit einem heißen Messer in Quadrate schneiden (halte deine Klinge immer in heißes Wasser vor jedem Schnitt)**

### **Instructions Dough**

- 1. beat eggs, sugar and oil until fluffy**
- 2. mix flour and baking powder and add to egg mixture**
- 3. divide batter into two and add milk and cocoa to one half**
- 4. grease, flour and line baking pan with parchment paper and pour in light batter first**
- 5. now pour dark batter ontop and swirl with a spoon**
- 6. drain cherries and press them into batter**
- 7. bake at 350°F for approx. 30 min**

### **Instructions Whip Cream**

- 1. mix cold whip cream with sugar and beat until stiff**

### **Instructions Glaze**

- 1. melt chocolate with oil over a waterbath**

### **Assembly**

- 1. once cake has cooled off, do not remove baking frame and spread whip cream on it and chill for 1 hour**
- 2. after one hour spread slightly cooled off chocolate glaze over whip cream and refridgerate for another hour again**
- 3. remove frame and cut squares with a hot knife (put the blade into hot water before ever cut you make)**

Zeig mir dein Ergebnis auf sozialen Medien | Show me your result on social media

**@lilly\_in.the.states @lillysgermanbakery**

