

## Donauwelle / Donauwelle



### **Boodschappenlijst**

130 gram zachte boter	12 gram cacao poeder
130 gram fijne suiker	30ml volle melk
3 vrije uitloop bio-eieren	500 gram kersen
1 theelepel vanille extract	300 gram pure chocolade
230 gram meel	45ml plantaardige olie
8 gram bakpoeder	
45ml volle melk	een 20x20cm bakblik

### **Zo maak je Donauwelle**

Was de kersen en zet 12 kersen opzij voor decoratie, laat de steeltjes eraan en de pitten erin. Verwijder de pitten uit de rest van de kersen en zet alle kersen opzij.

### **Zo maak je het cakebeslag**

Klop de boter in 5 minuten romig, klop de suiker er door, daarna de eieren en vanille. Zeef het meel en bakpoeder erbij in de kom en mix het tot alles goed gecombineerd is.

### **Verwarm de oven voor op 190°C**

Vet de bakvorm in en leg er een strook bakpapier in.  
Scheep +/- 400 gram beslag in de bakvorm, strijk het glad.

## Donauwelle / Donauwelle

Voeg aan de rest van het beslag de melk en cacao poeder toe.

Vouw cacao en melk in, maak er een glad beslag van.

Schep het chocolade beslag bovenop het vanillebeslag in het blik, strijk het glad.

**Druk de kersen in het beslag, zij gaan de Donau golven maken ;))**

Bak de cake in 20-25 minuten gaar en laat hem afkoelen en strijk de boter crème op de cake.

**Tip!** Wij maakten de vanille boter crème een dag eerder, maar je kunt het ook maken terwijl de cake afkoelt -

**Zo maak je de chocolade laag**

Smelt de chocolade au bain marie en roer de olie door de gesmolten chocolade.

Laat de chocolade wat afkoelen en giet het over de cake.

**Let nu goed op!**

Laat de chocolade harden maar niet teveel, je gaat er met een vork golven in trekken.

Laat de chocolade daarna helemaal hard worden.

**Snij de cake met een warm mes in blokjes en leg op elke Donauwelle een kers**

## Donauwelle / Donauwelle



### Shopping list

130g soft butter

130g caster sugar

3 free range organic eggs

1 teaspoon vanilla extract

230g plain flour

8g baking powder

45ml whole milk

12g cocoa powder

30ml whole milk

500g cherries

300g dark chocolate

45ml vegetable oil

a 20x20cm baking tin

### How to make Donauwelle

Wash the cherries and set aside 12 cherries for decoration, leaving the stems and pips in.

Remove the pits from the rest of the cherries and set all the cherries aside.

### How to make the cake batter

Beat the butter for 5 minutes until creamy, then beat in the sugar, then the eggs and vanilla.

Sift the flour and baking powder into the bowl and mix until well combined.

### Preheat the oven to 190°C

Grease the baking tin and place a strip of baking paper in it.

Spoon +/- 400g of batter into the baking tin and smoothen it out.

Add the milk and cocoa powder to the rest of the batter.

## Donauwelle / Donauwelle

Fold in the cocoa and milk, to make a smooth batter.

Spoon the chocolate batter on top of the vanilla batter in the tin, smooth it out.

Press the cherries into the batter, they will make the Danube waves ;))

Bake the cake for 20-25 minutes, let it cool completely and spread buttercream on top

**Tip!** We made the vanilla buttercream the day before, but you can also make it while the cake is cooling.

### **How to make the top layer**

Melt the chocolate au bain marie and stir the oil into the melted chocolate.

Let the chocolate cool down a bit and pour it over the cake.

### **Now pay close attention!**

Let the chocolate harden but not too much, you have to make waves in the chocolate.

Using a fork, make the waves and then let the chocolate harden completely.

**Cut the cake into cubes with a hot knife, place a cherry on top of each Donauwelle**