

# Rezepte für die tägliche Portion Glück





### Zutaten

**Für den Teig:** 250 g Butter ... 200 g Staubzucker ... 1 Päckchen Vanillezucker  
5 Eier (Gr. L) ... 375 g Mehl ... 1 Päckchen Backpulver ... 2 EL Kakao  
2 EL Milch ... 2 Gläser Sauerkirschen

**Für die Creme:** 500 ml Milch ... 1 Päckchen Vanillepuddingpulver ... 250 g  
Butter ... 250 g Staubzucker Mark von 1 Vanilleschote

**Für die Glasur:** 100 g Zartbitterkuvertüre ... 100 ml Sahne ... 2 Blatt Gelatine

*Außerdem:* Kirschen und Schokospäne zum Dekorieren

### Zubereitung des Teiges

- Das Backrohr auf 175 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
- Die Butter mit Zucker und Vanillezucker weiß schaumig schlagen.
- Die Eier einzeln unterrühren.
- Mehl und Backpulver vermengen und unter Buttermasse mixen.
- Die Hälfte der Masse auf 2 Springformen (Ø 20 cm) aufteilen.
- Kakao und Milch zum restlichen Teig geben und kurz durchmixen.
- Die Kakaomasse auf die beiden Springformen verteilen.
- Kirschen aus dem Glas abtropfen lassen und auf den beiden Teigen gleichmäßig verteilen.
- Den Kuchen für 45 bis 50 Min. backen und auskühlen lassen.

### Zubereitung der Creme

- Den Pudding nach Packungsanleitung mit der Milch zubereiten, noch heiß mit Frischhaltefolie abdecken und auskühlen lassen.
- Butter und Zucker mit dem Vanillemark weiß schaumig schlagen.

- Den auf Zimmertemperatur erkalteten Pudding mit einem Mixer cremig rühren und dann löffelweise unter die Buttercreme mixen.

### Fertigstellen der Torte

- 1/3 Creme auf den ersten Tortenboden streichen.
- Den zweiten Boden mit der Kakaoseite nach unten auf den ersten Boden legen.
- Die Torte rundherum mit der restlichen Creme einstreichen und kalt stellen.
- Die Kuvertüre und Sahne bei mittlerer Hitze schmelzen, bis sie sich verbunden haben.
- Die Gelatine in Wasser einweichen, ausdrücken und unter die Schokoladenglasur rühren.
- Die Torte mit der Glasur überziehen, dabei dürfen am Rand Tropfen entlangfließen. Zuletzt mit einigen Kirschen und Schokospänen dekorieren.

## Donauwellen-Torte



# Eistorte mit Beeren und Schokolade



## Zutaten

**Für den Tortenboden:** 150 g Vollkornbutterkekse ... 100 g Zartbitterschokolade  
100 g Vollmilchschokolade ... 2 cl Schokoladenlikör

**Für die Beerencreme:** 500 g gefrorene Beeren ... 175 g Staubzucker  
200 ml griechischer Joghurt (10% Fett) ... 500 ml Sahne

**Außerdem:** 100 g Beeren, 1 Handvoll Mini-Marshmallows, zum Dekorieren

## Zubereitung des Tortenbodens

- Die Kekse in einen Gefrierbeutel geben, diesen verschließen und Brösel zerstampfen. Die Brösel in eine Schüssel geben.
- Die Schokoladen schmelzen und zusammen mit Schokoladenlikör unter die Brösel mischen.
- Die Masse in eine mit Backpapier ausgekleidete Springform (Ø 24 cm) geben, gleichmäßig verteilen und mit einer Teigschachtel festdrücken.
- Den Tortenboden in der Springform kurz im Kühlschrank auskühlen lassen.

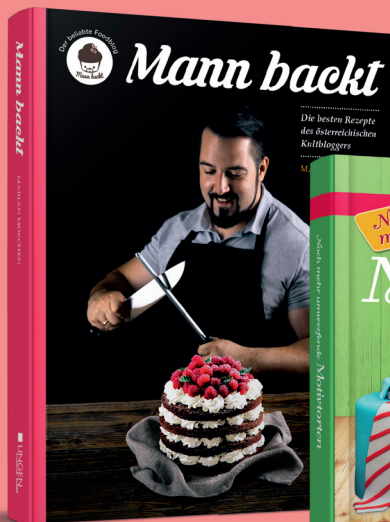
## Zubereitung der Beerencreme

- Die Beeren kurz antauen lassen und zusammen mit Staubzucker und Joghurt mit dem Stabmixer oder im Standmixer gut mixen.
- Die Sahne cremig schlagen und mit Teigschachtel unter die Beerenmasse heben.

- Die Creme in die Springform füllen und die Eistorte über Nacht in den Tiefkühler stellen.
- Vor dem Servieren ca. 15 Min. antauen lassen, mit Beeren und Marshmallows garnieren und genießen.



Noch mehr umwerfende Rezepte von  
Marian Moschen finden Sie hier:



Marian Moschen  
Mann backt  
192 Seiten  
ISBN 978-3-945136-90-4  
€ 12,95



Marian Moschen  
Noch mehr umwerfende Motivatorten  
128 Seiten  
ISBN 978-3-943390-59-9  
€ 9,95

■ LINGEN  
meine Welt

www.lingenverlag.de  
www.mannbackt.de  
#mannbacktglück