

Schicke Schnitte: Weiße Donauwelle mit Himbeeren

VORBEREITEN

55
Min.

ZUBEREITEN

3,25
Std.

NIVEAU



Donauwelle richtig sommerlich. In ihrem hellen Outfit machen die schicken Schnitten mit cremig, knackiger Haube Lust auf ein Zweites, vielleicht sogar auf ein drittes Stück Kuchen.

- 1 -

Backofen auf 175 °C vorheizen. Tiefes Backblech einfetten.

- 2 -

Für den Teig Butter, Vanillezucker, Zucker und Salz schaumig schlagen, Eier einzeln unterrühren. Mehl mit Backpulver mischen und unter den Teig heben. Eine Hälfte des Teiges auf das Backblech geben.

- 3 -

Zweite Teighälfte mit Nuss-Nougat-Creme verrühren und auf die helle Teigschicht streichen.

- 4 -

Himbeeren waschen, abtropfen lassen und auf dem Teig verteilen, leicht eindrücken. Im heißen Ofen 35 Minuten backen, auskühlen lassen.

- 5 -

Für die Creme Quark, Mascarpone und Zucker cremig rühren. Schlagsahne mit Sahnesteif steif schlagen. Sahne vorsichtig unter die Quark-Creme heben und auf dem Kuchenboden verstreichen, ca. 3 Stunden kaltstellen.

- 6 -

Für die Schokoladenhaube Kuvertüre mit Kokosfett und Sahne schmelzen. Kurz auskühlen lassen und auf der Creme verteilen, aushärten lassen.

Zutaten für 1 Blech

Für den Boden

250 g weiche Butter
1 Päckchen Vanillezucker
240 g Zucker
1 Prise(n) Salz
6 Eier
250 g Mehl
1 Päckchen Backpulver
160 g Nuss-Nougat-Creme
500 g Himbeeren

Für die Creme

250 ml Schlagsahne
1 Päckchen Sahnesteif
500 g Quark
500 g Mascarpone
100 g Zucker

Für die Schokoladenhaube

200 g weiße Kuvertüre
50 ml Schlagsahne
50 g Kokosfett

Weiße statt dunkler Kuvertüre, Mascarpone statt Pudding und Himbeeren statt Kirschen: So wird die klassische

Schicke Schnitte: Weiße Donauwelle mit Himbeeren