

Philadelphia Donauwellen bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

150 gr Butter, 275 gr Zucker, 1 Päckchen Vanillinzucker, 5 Eier, 175 gr Weizenmehl, 4 Esslöffel Kakaopulver, 2 Teelöffel Backpulver, 2 Esslöffel Milch, 1 großes Glas Sauerkirschen, 600 gr Philadelphia Doppelrahm, 3 Esslöffel Zitronensaft, 300 gr Joghurt, 3 Päckchen Tortenguss-klar.

Die Vorbereitungen:

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen. Ein Backblech einfetten. Die Kirschen gut abtropfen lassen und den Saft für den Guss auffangen. Eine Zitrone auspressen. Es soll bitte unbedingt Zitronensaft sein und kein Aroma, da der Teig die Säure braucht, um glatt zu werden!

Die Zubereitung:

Für den Teig die Butter mit dem Handrührgerät geschmeidig rühren. 150 gr Zucker und Vanillinzucker einrieseln lassen und unterrühren. Wenn die Masse cremig ist, die Eier unterrühren. Mehl, Kakaopulver und Backpulver miteinander mischen, sieben und portionsweise in den Teig rühren. Dann die Milch unterrühren.

Den Teig auf das gefettete Blech streichen und mit den abgetropften Kirschen belegen. Anschließend etwa 20 Minuten backen. Den Teig danach gut abkühlen lassen.

Den Philadelphia mit Zitronensaft und Joghurt mit Hilfe des Rührgerätes miteinander verrühren. 150 ml. Wasser mit 1 Päckchen Tortenguss und 75 gr Zucker in einem Topf zum Kochen bringen und unter die Creme rühren. Die Creme gleichmäßig auf dem Kirschkuchen verteilen.

Den verbliebenen Kirschsafft mit Wasser auf 500 ml auffüllen und in einen Topf geben. Mit dem restlichen Tortenguss und 75 gr Zucker aufkochen.

Den Guss auf dem Kucher verteilen und mindestens 2 Stunden kalt stellen.

Ein Genuss für Gross und Klein