

Donauwellen

Rührteig

250 g Margarine

250 g Zucker

6 Eier

350 g Mehl

1 Pck. Backpulver

1 Esslöffel Kakao

1/2 des Teiges in die Form füllen

1/2 mit Kakao mischen und darauf geben

1 Glas Sauerkirschen

Bei 175 Grad 30 Min. backen



Creme

1/2 Pflanzenmilch + 1 Puddingpulver + Zucker nach Belieben

-> Pudding herstellen und auf Raumtemperatur abkühlen lassen

200g vegane Butter (auch Raumtemperatur) schaumig rühren

-> löffelweise den Pudding zur Veganer Butter geben

Creme auf den abgekühlten Kuchen streichen und im Kühlschrank kühl stellen

Schockoguß

Reichlich Kuvertüre schmelzen und so mit Pflanzenöl strecken, dass sich eine gute Konsistenz ergibt und die Glasur gut über eine gute Konsistenz ergibt und die Glasur gut über den Kuchen geschüttet werden kann (Kuchen schräg halten). Den Rest der Glasur abgießen.