



Donauwollen

Donauwollen is een plaat gebak dat je vooral in Duitsland en Oostenrijk ziet. Het heeft zijn naam ook te danken aan de rivier. Dit is een recept dat mijn tante altijd maakte, mijn moeder heeft het recept ooit gekregen en nu heb ik het ook eindelijk een keer zelf gemaakt. Dit recept hebben jullie te danken aan mijn tante zij heeft lange tijd in Duitsland gewoond.

Ik heb een paar kleine aanpassingen gedaan, waardoor het recept in mijn ogen nog lekkerder is geworden. Het is een gebak waar je de tijd voor uit moet trekken om het te maken, maar als het klaar is heb je een geldig lekkere plaattaart om te serveren. Mijn moeder maakt het regelmatig op verjaardagen en dan komt vaak de vraag wat voor lekkere taart dit is. Doordat het een plaattaart is kun je er vele stukken uithalen, ideaal voor een grote groep.

Ingrediënten voor 1 bakplaat:

- 500 gram boter (ongezout) + 1 eetlepel
- 4 eieren
- 200 gram suiker + 1 eetlepel
- 1 vanillestokje (te vervangen door 1 eetlepel vanille-extract)
- 375 gram bloem
- 1 zakje bakpoeder
- 800 ml + 8 eetlepels melk
- 2 eetlepels cacao
- 1 grote pot kersen (700 gram)
- 1 kleine pot kersen (350 gram)
- 2 pakjes kookpudding (Vanillesmaak)
- Snufje zout (mespuntje)
- 200 gram pure chocolade

Extra benodigdheden:

- 1 bakplaat of ovenschaal, mocht je een brownie bakblik hebben hier kan het ook perfect in

- 1 vel bakpapier

Verwarm de oven voor op 150 graden en bekleed een ovenschaal of bakplaat met bakpapier.

Giet het vocht van de kersen af en laat deze goed uitlekken in een vergiet.

Meng met een mixer de boter met 200 gram suiker tot een smeug mengsel. Voeg vervolgens een voor een de eieren toe en mix deze goed door het botermengsel.

Snijd het vanillestokje in de lengte doormidden en schraap het merg (de vanillezaadjes) uit de boon. Voeg de vanillezaadjes toe aan het botermengsel samen met de 4 eetlepels melk en het zakje bakpoeder. Mix dit er doorheen.

Vervolgens voeg je beetje bij beetje de bloem toe tot het een smeug cakebeslag is.

Verdeel de helft van het beslag over de bakplaat. Zorg dat de bodem volledig bedekt is met cakebeslag.

Voeg aan de andere helft van het cakebeslag 2 eetlepels cacao, 1 eetlepel suiker en 4 eetlepels melk toe. Mix dit goed door elkaar, zodat je een chocoladebeslag hebt.

Verdeel nu eerst de uitgelekte kersen over het vanillebeslag om daar vervolgens het chocoladebeslag over te verdelen. Hierdoor drukken de kersen vanzelf verder in het vanillebeslag.

Bak de cake af in de voorverwarmde oven. Het ligt aan de grote van de bakplaat/ovenschaal hoe lang de cake in de oven moet. Ik had een (te) grote bakplaat gebruikt, waardoor de laag cake niet hoog was. De cake was daardoor in 25 minuten gaar. Met een kleinere vorm waarbij de cake wat hoger wordt verwacht ik dat deze na ongeveer 40 minuten gaar zal zijn. Test tussentijds met behulp van een satéprikker of de cake gaar is. Steek de satéprikker in het beslag en trek deze er weer uit, als deze er schoon uitkomt zonder beslag eraan geplakt is de cake gaar.

Laat de cake volledig afkoelen.

Maak als de cake bijna afgekoeld is de kookpudding. Meng in een kom 100 ml melk met de inhoud van de 2 kookpuddingpakjes. Klop dit zolang tot er geen klontjes meer inzitten.

Breng vervolgens de overige 700 ml melk al roerend aan de kook. Zet zodra het kookt de pit zo laag mogelijk. Voeg het kookpuddingmengsel dat je eerder goed hebt gemengd al roerend aan de melk toe en laat dit gedurende 2 minuten zachtjes pruttelen.

Haal het vervolgens van het fornuis en laat het een beetje terug koelen. Als de cake volledig is afgekoeld kun je de pudding erop verdelen. Laat dit volledig afkoelen in de koelkast.

Snijd de chocolade in stukken en smelt 3/4^{de} daarvan [au bain-marie](#). Haal de kom van het fornuis voeg de rest van de chocolade en 1 eetlepel boter toe en roer dit door de chocolade tot het gesmolten is.

Giet de chocolade over de plaattaart heen en laat de chocolade hard worden.

Als de chocolade hard is kun je de taart serveren.