



 ± 2 uur

 ± 4 uur

 10 personen



Het maken ervan kost wel wat tijd, maar het is het zeker waard. Ben je benieuwd naar hoe je zelf deze suikervrije donauwelle kunt maken Lees dan snel verder voor het recept!

- 100 gram BrandNewCake Biscuit-mix Suikervrij & Lactosevrij;
- 2,5 eetlepel custard poeder of maïzena;
- 3 blaadjes gelatine;
- 1 eetlepel cacaopoeder;
- 75 gram chocolade van minstens 70%;
- Taartpan van 15 centimeter;
- Bakspray;
- Kersenontpitter;
- Acetaatfolie.

- 1 ei, maat M;
- 50 gram steviale sweet vanilla;
- 20 milliliter water;
- 10 kersen;



- 500 milliliter volle melk;
- 5 eidooiers, maat M;
- Scheutje slagroom.

## Recept

### Het maken van het biscuit:

1. Verwarm de oven voor op 160 graden (heteluchtoven).
2. Doe de biscuit-mix samen met het ei en het water in een kom.
3. Klop het 7 minuten op de hoogste stand.
4. Klop het daarna 2 minuten op de laagste stand tot een luchtig mengsel.
5. Verdeel het beslag over 2 kommen.
6. Doe in 1 kom een eetlepel cacaopoeder.
7. Spray de taartpan in met de bakspray.
8. Vul de ingevette taartpan om en om met het beslag tot ongeveer 2/3e deel.
9. Ontpit de kersen met de kersenontpitter.
10. Leg de kersen op het beslag.
11. Bak het biscuit in ongeveer 35 minuten gaar.  
**Tip!** Open de oven in de tussentijd niet.  
**Tip!** Prik met een satéprikker in het biscuit. Als de prikker er droog uitkomt, is het biscuit gaar.
12. Haal het biscuit direct na het bakken uit de taartpan.

### Het maken van de vulling:

1. Week de gelatine in koud water.
2. Breng ondertussen de melk met de helft van de suiker tegen de kook aan.
3. Klop de eidooiers met de rest van de suiker bleek en schuimig.
4. Voeg de custard poeder of de maïzena toe en klop verder.
5. Schenk de hete melk al roerend bij het mengsel in.
6. Schenk het geheel terug in de pan.
7. Blijf het mengsel roeren totdat de vulling indikt.
8. Giet het mengsel in een mengkom en laat de gelatine hierin oplossen.
9. Laat dit afkoelen tot kamertemperatuur.

### Het opbouwen van de taart:

1. Bekleed de zijkant van de bakvorm met acetaatfolie.
2. Leg de cake op de bodem.
3. Giet de vulling op de cake en laat het tenminste 4 uur in de koelkast opstijven.



### Het maken van de ganache:

1. Smelt de chocolade samen met een klein beetje slagroom au-bain marie.
2. Roer dit door elkaar heen tot een mooi glad mengsel.
3. Giet de chocolade over de taart heen.
4. Zet de taart nog een half uur in de koelkast.

### Handige informatie

Je kunt ter decoratie wat extra kersen verdelen over de bovenkant!

### Deel jouw suikervrije Donauwelle met ons!

Heb jij zelf met dit recept een Donauwelle gemaakt? Dan zijn we erg benieuwd naar hoe deze is geworden. Dat kun je aan ons laten zien door een foto van de taart te delen in jouw Instagram Stories. Als je ons tagt met [@baktotaal](https://www.instagram.com/baktotaal) kunnen wij jouw bakcreaties zien én delen met onze eigen volgers. En dat vinden wij onwijs leuk om te doen!

### Verkrijgbaar in onze webshop

- 1 x BrandNewCake Biscuit-mix Suikervrij & Lactosevrij 400g (Art.nr.: BNC00806)
- 1 x Maïszetmeel Biologisch 250g (Art.nr.: UD5000236)
- 1 x Dr. Oetker Bladgelatine Helder 23g (14 blaadjes) (Art.nr.: D131105)
- 1 x Mattisson Cacaopoeder Biologisch 100g (Art.nr.: UD5013194)
- 1 x Taartpan PME rond Ø15 x 10cm (Art.nr.: RND0641)
- 1 x BrandNewCake Bakspray 250ml (Art.nr.: BNC00675)
- 1 x Patisse Kersenontpitter RVS (Art.nr.: 10572)
- 1 x BrandNewCake Acetaatfolie rol 8 cm x 20 m (Art.nr.: BNC00298)

