


# Onde del Danubio

circa 20 pezzi

 medio Fino a 40 Min.

## 1 Preliminari:

Spruzzare la teglia con lo Spray per cottura Dr. Oetker.

Preriscaldare il forno:

**Forno tradizionale: circa 180 °C**

**Aria calda: circa 160 °C**

## 2 Ripieno:

Preparare il budino seguendo le istruzioni riportate sulla confezione, quindi versarlo in una terrina e ricoprirlo con della pellicola trasparente a diretto contatto con il composto, in modo che non si crei uno strato superficiale più duro. Far raffreddare il budino.

## Ingredienti:

### Placca:

### Pasta:

250 g di burro ammorbidito

200 g di zucchero

1 bustina di Zucchero vanillinato Dr. Oetker

1 pizzico di sale

5 uova

375 g di farina

3 c. da tè di Lievito Dr. Oetker

20 g di cacao in polvere

1 c. da tavola di latte

350 g di amarene sgocciolate (2 vasetti)

### Ripieno:

1 busta di Pudding Vaniglia Dr. Oetker

5 dl di latte

250 g di burro ammorbidito

### Decorazione:

200 g di cioccolato fondente

2 c. da tavola di olio di girasole

**3 Pasta:**

In una terrina, lavorare il burro con lo sbattitore fino a quando si sarà ammorbidito. Aggiungere lentamente lo zucchero, lo zucchero vanillinato e il sale continuando a mescolare, fino a ottenere un impasto compatto. Aggiungere un uovo alla volta, mescolando per ca. ½ minuto alla velocità massima. Mescolare il lievito con la farina e incorporare delicatamente al composto. Stendere 2/3 dell'impasto sulla teglia preparata in precedenza. Incorporare il cacao in polvere e il latte al composto rimanente e distribuire l'impasto sulla base chiara. Sgocciolare le amarene e distribuirle sull'impasto scuro con l'aiuto di un cucchiaino premendo leggermente.

Cuocere sul ripiano centrale del forno preriscaldato per ca. 35 minuti.

**Forno tradizionale: circa 180 °C**

**Aria calda: circa 160 °C**

**Scanalatura: nella parte inferiore**

**Tempo di cottura: circa 35 Minuti**

Lavorare il burro con lo sbattitore fino a ottenere un composto spumoso. Mescolare il budino raffreddato e aggiungervi un cucchiaino di burro alla volta. Fare attenzione che il burro e il budino siano a temperatura ambiente per evitare che la crema al burro si separi. Stendere uniformemente la crema al burro sul pan di Spagna e lasciar raffreddare in **frigorifero per ca. 60 minuti**.

**4 Decorazione:**

Tritare grossolanamente il cioccolato e scioglierlo con l'olio a bagnomaria a fuoco lento. Stendere il cioccolato fuso sulla crema al burro solidificata e disegnare le decorazioni con l'aiuto di una spatola o di un coltello dentato.