**Donauwelle ou Vagues du Danube**

[](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2021/03/donauwelle-ou-vagues-du-danube-p1000413-r-scaled.jpg) **Pour une vingtaine de parts**

**Le gâteau :   
- 200 g de beurre doux pommade**  
**- 180 g de sucre en poudre**  
**- ¼ de càc de** [**vanille**](https://recettes.de/vanille) **en poudre**  
**- 6 œufs**  
**- 400 g de farine**  
**- 1 sachet de levure chimique**  
**- 6 càs (4 + 2) de lait**  
**- 15 g de** [**cacao**](https://recettes.de/cacao) **en poudre  
- 400 g de** [**griottes**](https://recettes.de/griottes) **surgelées (1)**  
  
**1 plat à gâteau de 22 cm x 29 tapissé de papier cuisson**  
**Préchauffage du four à 180°C** [Position four chaleur tournante _png](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)

Travailler au fouet le beurre pommade avec le sucre et la poudre de vanille.  
Ajouter les œufs un par un toujours en fouettant.  
Incorporer la farine, la levure et 4 cuillerées de lait.  
Fouetter pour avoir une pâte lisse.  
Verser 700 g de pâte dans le moule et l'étaler.  
Ajouter le cacao et deux cuillerées de lait dans le reste de la pâte et bien mélanger au fouet.  
Enfoncer  les cerises dans la pâte blanche. Couvrir avec la pâte au chocolat.  
Enfourner pour 45 minutes environ en vérifiant la cuisson.  
Laisser refroidir sur une grille.

**La crème mousseline :  
- 60 g de Maïzena ®**  
**- 500 ml (50 ml + 450ml) de lait**  
**- 2 œufs**  
**- 100 g de sucre**  
**- ¼ de càc de vanille en poudre**  
**- 150 g de beurre doux pommade**

Pour préparer la [crème mousseline](https://recettes.de/creme-mousseline), il faut d'abord faire la crème pâtissière.  
Mélanger dans une casserole la Maïzena et 50 ml de lait.  
Ajouter les œufs, le sucre et la vanille et mélanger au fouet.  
Incorporer le reste du lait.  
Porter sur le feu sans cesser de remuer jusqu'à ce que la crème épaississe.  
Donner un tour de mixeur plongeant pour rendre la crème bien lisse.  
Filmer au contact et laisser refroidir (mais pas figer).  
Lorsque la crème est froide, mixer pendant quelques secondes à vitesse lente  
pour lui redonner de l'onctuosité.  
Ajouter tout en fouettant le beurre pommade petit à petit.  
La crème devient légère.  
L'étaler sur le dessus du gâteau froid (je l'ai placé dans un cadre).  
Mettre au frais pendant au moins 30 minutes.

**Le glaçage au chocolat :  
- 300 g de** [**chocolat**](https://recettes.de/chocolat)  
**- 50 g de beurre**

Mettre le chocolat à fondre avec le beurre (Micro-ondes pour moi).  
Bien lisser la préparation et verser immédiatement sur la crème froide.  
Laisser refroidir quelques minutes puis dessiner des vagues   
(avec une grande fourchette pour moi).  
  
Je ne l'ai pas fait mais après expérience, je vous conseille de dessiner des petits carrés, puis de prédécouper uniquement la partie chocolat avant de dessiner les vagues.  
La découpe du gâteau sera ainsi beaucoup plus facile.  
  
Couvrir et placer au frais pendant au-moins 2 heures.