

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Die gute Palmin Küche

H. Schlinck & Cie. <Hamburg>

Hamburg, [1925?]

Torten

urn:nbn:de:bsz:31-55704

TORTEN



Vanille-Cremetorte. 100 Gramm Margarine „Rama im Blauband“ und 50 Gramm geschmolzenes „Palmin“ werden zusammen sahnig gerührt und dann 3 Eidotter und 175 Gramm Zucker nach und nach zu einer schaumigen Masse gerührt. Hierzu gibt man ein Päckchen Vanillezucker, die geriebene Schale einer halben Zitrone, einen Eßlöffel Zitronensaft, 125 Gramm Mondamin, 375 Gramm Weizenmehl und $\frac{1}{4}$ Liter kalte Milch. Nachdem man die Masse etwa 45 Minuten gerührt hat, gibt man ein Päckchen Backpulver und den Schnee der Eiweiße darunter. Nun füllt man den Teig in eine gefettete Springform und bäckt ihn in guter Mittelhitze gar. Erkalte wird der Boden in zwei Scheiben geteilt und mit folgender Creme zusammengesetzt:

Vanillecreme: Man bereitet eine Creme von einem halben Liter Milch, 2 Eßlöffeln Zucker und einem Päckchen Vanillepuddingpulver und zieht sie mit einem Eidotter ab. Nun werden 125 Gramm Margarine „Rama im Blauband“ und 75 Gramm geschmolzenes „Palmin“ zu Sahne gerührt und nach und nach mit der Creme verrührt.

Die beiden Böden werden mit einem Teil der Creme zusammengesetzt und mit einem Teil obenauf recht glatt bestrichen. Der Rest wird in einen Spritzbeutel gefüllt und die Torte in hübschen Mustern damit verziert.

Schokoladen-Cremetorte. Es wird ein Tortenboden wie vorstehend gebacken, aufgeteilt, mit Schokoladencreme zusammengesetzt und garniert.

Schokoladencreme. Diese wird genauso wie Vanillecreme bereitet, nur werden noch 1—2 Eßlöffel voll Kakao damit verrührt. — Nach Belieben kann man die garnierte Torte mit geraspelter Tafelschokolade oder gewiegten Mandeln bestreuen.

Rhabarbertorte. 100 Gramm Margarine „Rama im Blauband“ und 75 Gramm geschmolzenes „Palmin“ werden sahnig gerührt und abwechselnd 100 Gramm Zucker, 2 ganze Eier, etwas geriebene Zitronenschale, Vanillezucker, sowie 2 Eßlöffel Sahne und das nötige Weizenmehl zu einem mittelfesten Teig geknetet. Als Triebmittel wird ein Päckchen Backpulver verwendet. Die Masse wird in eine gefettete Springform gedrückt und sofort gebacken. Sobald die Torte erkaltet ist, schneidet man mit einem breiten Messer aus der Mitte flache Scheiben aus und legt hiervon einen Rand um die Torte. Die ausgehöhlte Fläche wird mit Rhabarberkompott ausgefüllt und nach dem Erkalten des Kompotts mit Vanillecreme recht glatt übergossen. Nach Belieben kann man die Torte obenauf noch mit Vanillecreme in schönen Mustern garnieren.

