

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Die fröhliche Küche

H. Schlinck & Cie. <Hamburg>

[Hamburg], [1950?]

Palmin-Kekstorte

urn:nbn:de:bsz:31-55726



Sicher kennen Sie auch mein weithin berühmtes Palmin-Rezept unter dem lustigen Namen »Kalter Hund« oder auch »Schwarzer Peter«! Palmin ist geradezu ideal für solche Schleckereien. Selbst ganz neutral im Geschmack, kann man es mit den schönsten Zutaten mischen. Es erstarrt wieder zu seiner reinen, glatten Form. Und es ist selbst kalt wunderbar bekömmlich! Palmin ist ja eben ein 100 Prozent reines Pflanzenfett. Aber nun will ich doch vor lauter Schwärmen nicht vergessen, Ihnen das Rezept zu sagen:



PALMIN-KEKSTORTE

Palmin schmelzen und abkühlen lassen. Eier und Zucker schaumig rühren. Nacheinander Kakao, Salz, Kaffee und Rum vorsichtig dazugeben. Das abgekühlte, aber noch flüssige Palmin langsam unterrühren. Eine kleine Kastenform mit Pergamentpapier auslegen. Abwechselnd eine Schicht Schokoladenmasse – eine Schicht nebeneinandergelegte Kekse hineinfüllen. Erkalten lassen, stürzen und in Scheiben schneiden. Man kann Schlagsahne oder Rumfrüchte dazu reichen. Zum Kaffee, Tee oder Mokka sehr willkommen!

250 g Palmin, 2 Eier
 250 g Zucker
 50 bis 75 g Kakao
 (nach Geschmack)
 1 Prise Salz
 1 EBl. gem. Kaffee
 1 EBl. Rum
 ca. 25 Tortenkekse

