

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

**Neues Kochbuch oder geprüfte Anweisung zur
schmackhaften Zubereitung der Speisen, des Backwerks,
des Confekts, des Gefrorenen und des Eingemachten**

Löffler, Friederike Luise

Stuttgart, 1833

Torten.

urn:nbn:de:bsz:31-55078

T o r t e n.

Mirinken-Torte mit Schlag-Rahm.

Das Weiße von 10 Eiern stellt man, ehe es zu einem Schnee geschlagen wird, einige Zeit an einem kalten Ort oder in kaltes Wasser, stoßt ein Pfund Zucker und siebt ihn, schlägt aus dem Eyweiß einen recht festen Schnee und mengt den gestoßenen Zucker ganz langsam darunter; dann werden 2 große Oblaten, von welchen eine an dem Rand mit Wasser bestrichen ist, zusammengesetzt, und in der Größe eines Tellers rund geschnitten, und die geschnittenen Oblaten mit der Mirinken-Masse eines halben Fingers dick bestrichen, neben den Rand. Hierauf fällt man mit der nämlichen Masse eine Backspritze, spritzt das Vorhergehende 2 Finger breit damit, setzt noch 2 Oblaten zusammen, schneidet einen stark zwey Finger breiten Rand, eben so groß wie den Boden aus, spritzt denselben mit der Mirinken-Masse, verfertigt auf gleiche Art noch einen solchen Rand, macht ein Backblech heiß, bestreicht es leicht mit weißem Wachs, thut die Torte darauf und backt sie langsam. Der Schlag-Rahm wird aus 3 Schoppen ($\frac{3}{4}$ Maas) ganz dickem süßem Rahm an einem kalten Ort geschlagen, einige Zeit stehen gelassen, der steife Schaum abgenommen und in ein Sieb gethan; wenn man so viel hat, als man braucht, um die Torte zu füllen, wird $\frac{3}{8}$ Pfund (12 Loth) Zucker, woran man Pomeranzen oder Zitronen abreiben kann, oder mit Vanille oder Zimmet gestoßen, und unter den Schlag-Rahm geführt, die Torte damit gefüllt, aber nicht früher, als man sie braucht, weil sie zu weich werden würde.

Zitronen-Torte.

Ungefähr ein Pfund feines Mehl, drey Achtel-pfund (12 Loth) Butter, 10 Eigelb, ein halbes

Trinkglas voll Milch und ein Klein wenig Salz schafft man tüchtig durcheinander, wälzt den Teig 2 Messerrücken dick aus und verfertigt einen Kuchen, zwickelt ihn auf der Seite, oder bestreicht ein Tortenblech, und legt es mit dem Teig aus, schält 10 Zitronen ganz rein ab, schneidet sie in Rädchen, nimmt die Kerne heraus, legt die Rädchen in eine Schüssel, bestreut sie mit 12 Loth fein gestoßenem Zucker, und begießt sie (wenn man will) mit ein wenig Marasfin (ein bekannter feiner Liqueur); dann nimmt man 8 Loth Biscuit oder Zuckerbrod, legt den Boden damit aus, die Zitronen-Rädchen darauf, verührert 6 gelbe und 4 ganze Eyer gut, nimmt 1 Schoppen dicken süßen Rahm dazu, gießt dieß durch ein Haarsieb, rührt ein Viertelsfund gestoßenen Zucker dazu, gießt es in die Torte, backt sie langsam, und bestreut sie stark mit feinem Zucker.

K u c h e n.

Kirschen-Kuchen.

Man rührt ein halbes Pfund Butter mit 8 gelben und 4 ganzen Eiern schaumig, schneidet 5 — 6 Kreuzerwecken oder Weißbrode würflicht, feuchtet sie mit einem kleinen Trinkglas voll gutem Kirschengeist an, thut sie nebst 3 Pfund abgezapften schwarzen Kirschen zu der gerührten Butter, schneidet ein Viertelsfund Zitronat ganz fein würflicht, ein halbes Loth feinen Zimmet, 8 — 10 Gewürznelken und ein halbes Pfund gestoßenen Zucker, rührt dieses Alles gut durcheinander, bestreicht einen Schnecken- oder Gugelhopfen-Modell stark mit Butter, streut ihn mit Muttschel- oder Semmel-Mehl aus, und backt ihn in einem mittelwarmen Ofen. Kann man den Kuchen 6 — 8 Stunden, ehe man ihn braucht, backen, damit er kalt wird, so ist es besser, als wenn er noch warm zu Tische kommt.