

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Hausfrauen-Kochbuch

Thoma, Frieda

Lahr, [1905]

Allgemeines über Zubereitung.

urn:nbn:de:bsz:31-57335

K. Kalte süße Speisen.

(Creme und Gelee.)

Was der Götter Speise
War und wie gemacht:
Auch der größte Weise
Hat's noch nie erdacht.
Doch steht Sekt und Süßwerf
Auf dem Tische da,
Heißt es: heida Nektar
Und Ambrosia!

Allgemeines über Zubereitung von Creme und Gelee.

Creme und Gelee werden in eine Form gefüllt, die vor dem Gebrauch mit kaltem Wasser ausgespült sein muß.

Ehe man die Creme stürzt, taucht man sie einen Augenblick in heißes Wasser, aber so, daß die ganze Form darin steht. Es darf jedoch kein Wasser hineinlaufen.

Die zur Creme nötigen Bindemittel (Gelatine oder Agar-Agar s. Nr. 925) gießt man lau in die warme Masse. Den Schlagrahm gibt man erst dazu, wenn die Creme anfängt, sich zu dicken.

751. Vanillecreme I.

(Vorzüglich.)

Schwach 95 g Zucker, $\frac{1}{3}$ l Milch und ein großes Stück Vanille werden etwa 10 Minuten lang gekocht. Dann