Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Basler Kochschule

Schneider-Schlöth, Amalie

Basel, 1903

4. Abteilung.

urn:nbn:de:bsz:31-60983

Visual Library

derselben so lange sie noch warm ist 12 Gr. nach Nr. 85 aufgelöste Hauseblase oder 18 Gr. in 2 Deciliter Wasser aufgelöste Gelatine bei, rühre darin bis sie kalt ist.

Wenn die mit Hauseblase oder Gelatine vermischte Creme kalt gerührt aber noch flüssig ist, mische man den festgeschlagenen Schnee von 3 Deciliter Rahm, mit Zucker vermischt, leicht darunter, fülle die Creme in eine Form und stelle sie über Nacht in den Keller oder einige Stunden auf Eis zum Festwerden. Vor dem Auftragen tauche man die Form einige Sekunden in warmes Wasser, trockne sie schnell außen herum ab und stürze die Creme auf eine Schüssel um.

Diese Creme serviert man zu einer trockenen Torte, z. B. Mandel-, Haselnuß-, Gleichschwertorte 2c. Bavaroise (bairische Creme) kann von jeder Creme auf dieselbe Weise bereitet werden.

1374. Bairische gebrannte Creme. Bavaroise brûlée. Von gestürzter gebrannter Creme bereite man Bairische nach Nr. 1373.

1375. Bairische Schokoladencreme. Bavaroise au chocolat. Von gestürzter Schokoladencreme Nr. 1369 bereite man mit Zusatz von geschwungenem Rahm eine Bairische nach Nr. 1373.

1376. Bairische Erdbeercreme. Bavaroise aux fraises. Von gestürzter Erdbeercreme Nr. 1371 bereite man mit Untermischen von geschwungenem Rahm eine Bairische nach Nr. 1373.

1377. Bairische Himbeercreme. Bavaroise aux framboises. Von gestürzter Himbeercreme Nr. 1372 bereite man mit Zusatz von geschwungenem Rahm eine Bairische nach Nr. 1373.

4. Abteilung.

Charlotten.

1378. Charlotte russe. Für 6 Personen. Eine glatte Puddingform belege man inwendig mit Maultäschli (langen Zuckerbroten), zuerst den Boden, indem man ein Zuckerbrot mit einem kleinen Ring rund ausgestochen in die Mitte legt, andere zugeschnittene Zuckerbrote in Form eines Sternes darum, die breitere Seite nach außen, innen fast zugespitzt; an den Wänden herum lege man gerade und nach der Formhöhle beschnittene Zuckerbrote. Die flache Seite überall nach innen gekehrt, damit man beim Umstürzen die obere Seite derselben sieht; auch darf nirgends eine Lücke sein, da sonst die Creme durchfließen würde. — In die mit Maultäschli gefütterte Form gieße man bairische Vanille-Creme Nr. 1373 oder gestürzte Creme Nr. 1366 bis 1372 und zwar recht behutsam mit einem Eßlöffel bis es die halbe Höhe der Form er-

reicht hat, wonach man dann erst schneller auffüllen darf, damit nicht durch zu schnelles Einfüllen der eingelegte Boden in die Höhe gehoben wird, stelle dieselbe über Nacht in den Keller oder einige Stunden aufs Eis, stürze sie vor dem Auftragen, ohne sie in Wasser zu tauchen, auf eine Platte um und serviere sie allein. Soll die Charlotte gefroren sein, so läßt man die Creme in der Maschine gefrieren und füllt sie in die mit Bisquits ausgelegte Form.

1379. Charlotte russe à la vanille et au chocolat. Die mit Maultäschli ausgelegte Puddingform fülle man zur Hälfte mit bairischer oder gestürzter Vanillencreme und wenn diese darin gestockt ist, so fülle man sie mit bairischer Schokoladencreme vollends auf.

1380. Charlotte russe glacé. Für 6 Personen. Zu der gefrorenen Charlotte russe belegt man eine glatte Form mit Maultäschli wie obige, bereite die bairische Creme ebenso wie dort angegeben, gefriere sie in der Glacenmaschine und fülle sie löffelvollweise in die mit Maultäschli belegte Form und stürze sie auf eine Platte um. Gebraucht man sie nicht sogleich, so grabe man sie in der zugedeckten Form vollständig in Eis, mit Salz vermischt, wo sie mehrere Stunden bleiben kann.

1381. Aepfelcharlotte mit Model- oder Zwiebackbrot. Charlotte aux pommes à la française. Man backe kleinlöcheriges, nicht sehr luftiges Modelbrot (Milchbrot in einer Timbaleform gebacken), oder bestelle solches beim Bäcker, verwende es jedoch erst nach 1 bis 4 Tagen, oder nehme 3 Stück ebenfalls nicht zu frisches Zwiebackbrot. — Nachdem die obere Kruste des Modelbrots weggeschnitten worden, schneide man kleinfingersdicke Scheiben, tauche die eine Seite einer ganzen Scheibe in flüssig gemachter süßer Butter, belege den Boden einer glatten Puddingform derart mit derselben, daß die eingetauchte Seite unten an die Form gelegt wird; dann schneide man ebenso dicke zweifingersbreite Riemen von der Höhe der Form, tauche sie ebenfalls in Butter und stelle sie dicht aneinander an den Wänden der Form auf. Zuletzt schneide man die etwa über die Form hervorragenden Stücke ab, fülle den leeren Raum mit geschälten, in kleine Stückchen geschnittenen Äpfeln (Reinetten oder Gallwyler), welche recht mit Zucker, Rosinen und Citronenschale untermengt worden. Auf eine mittlere Form rechnet man 3/4 Kilogr. Äpfel, 120 bis 150 Gr. Zucker und 50 Gr. Rosinen. Nach Belieben können auch noch 30 bis 50 Gr. geschälte und geriebene Mandeln unter die Fülle gemengt werden. Von Zwiebackbrot wird der Boden von 2 halbrund geschnittenen zusammengesetzten

Stücken eingelegt, im übrigen werden wie oben Riemen geschnitten. — Oben über die eingefüllten Äpfel lege man wieder Brot, etwa die Abfälle, auch einige Stücke süße Butter darauf und backe die Charlotte 1 bis 1½ Stunden im heißen Ofen. Man stürze sie auf eine Kompotière oder Platte um, lasse sie erkalten und lege gehackte Quitten- oder Äpfel-Gallerte darum.

Statt die Äpfel roh in die Charlotte zu füllen, ist es besser, man dämpfe die geschnittenen Äpfel zuerst mit etwas süßer Butter im heißen Ofen unter öfterem Umwenden nebst dem Zucker und den Rosinen. — Auch können die Äpfel je in 4 bis 6 Schnitze geteilt zu Kompote gekocht, eingefüllt und der Saft der Äpfel zu der gebackenen Charlotte serviert werden.

1382. **Aepfelcharlotte mit Milchbrot.** Charlotte aux pommes à la bourgeoise. Eine Tortenform bestreiche man reichlich mit süßer Butter und bestreue sie mit so viel gestoßenem Brot als daran hängen bleibt; dann schneide man 2 bis 3 Milchbrote in Tranchen, tauche sie auf einer Seite in Milch, ohne sie weich werden zu lassen, belege den Boden der Form damit, streue Zucker darauf, dann eine Lage geschälter in dünne Scheiben oder kleine Stückchen geschnittener leichtverkochender Äpfel, streue Zucker und gereinigte Rosinen darauf, dann wieder Äpfel, Zucker u. s. w. bis die Form angefüllt ist, zuletzt eine Lage Milchbrottranchen mit Stücken süßer Butter belegt, backe die Charlotte ½ bis ¾ Stunden im heißen Ofen.

1383. **Birn- und Zwetschgencharlotte.** Charlotte aux poires et aux pruneaux. Statt Äpfel wendet man Birnen auf jede der drei Arten an; entweder roh, gedämpft oder in kleinen Schnitzen zu Kompote gekocht. Zu einer Zwetschgencharlotte schneide man die Zwetschgen in 2 oder 4 Teile, indem man die Steine daraus entfernt, die Zwetschgen mit reichlich Zucker und Kirschwasser 1 Stunde zugedeckt bei Seite stellt und sie dann ohne den Saft einfüllt.

5. Abteilung.

Blancmangers.

1384. **Blancmanger à la gélatine.** Für 6 Personen. ¾ Liter Rahm oder zu gleichen Teilen Rahm und Milch, 125 Gr. geschälte süße und 10 Stück bittere Mandeln*), 125 Gr. Zucker, 20 Gr. Gelatine. Man reibe die Mandeln, setze sie mit dem Rahm, Zucker und Vanille zum Feuer; sobald es siedet, gieße man die Flüssigkeit durch eine Serviette oder Sieb in eine Schüssel. Dann

*) Die Mandeln werden nach dem Gebrauch gut getrocknet und zu billigerem Konfekt u. dergl. verwendet.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg