

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Basler Kochschule**

**Schneider-Schlöth, Amalie**

**Basel, 1903**

7. Abteilung.

**urn:nbn:de:bsz:31-60983**

Früchten- oder Sternboden, so fülle man Früchten- oder Sternvertiefung je nach Geschmack mit einer oder zwei Farben der vorhandenen Cremen, decke dann mit einer Lage Creme der dritten Farbe, von welcher man zur Frucht- oder Sternbildung noch nicht verwendet hat, darüber, bis zum ersten angezeichneten Strich. So fülle man, weiter mit den Farben abwechselnd, indem man die Cremen jedesmal stocken läßt, ehe man wieder kalt gerührte darüber füllen will. Ist die Form angefüllt und die Cremen aufgebraucht, so lasse man sie noch 3 bis 4 Stunden in Eis ruhig stehen und stürze sie, ehe man die gestreifte Creme servieren will, auf eine flache Kompotière oder Tortenplatte um, indem man die Form zuerst im heißen Wasser einige Sekunden bis an den obern Rand getaucht hat.

**1392. Vierfarbig gestreifte Creme.** Crème rubanée. Zu obigen Cremen bereite man noch eine Orangengallerte Nr. 1410 ohne Rum oder Cognac, weil sie sonst beim Aufwärmen trüb würde. Einige kleine Orangen höhle man vollständig aus, indem man darauf achtet, daß solche bis an die kleine Öffnung ganz bleiben und nirgends Löcher bekommen. In diese fülle man, indem man sie gleich der Cremenform ins Eis stellt, jedesmal wenn gefüllt wird, auch eine Lage Creme oder Gallerte. Wird die eingefüllte und völlig erkaltete gestreifte Creme gestürzt, so zerschneide man die gefüllten Orangen zu Schnitzen und lege sie zur Verzierung um die umgestürzte gestreifte Creme.

## 7. Abteilung.

### Glacé (Eis, Gefrorenes).

**1393. Vanille-Glaccé.** Glaccé à la vanille. Für 6 Personen. Man bereite die Vanille-Creme Nr. 1350, schütte sie in die Glaccé-Maschine und behandle sie nach Vorschrift der angewendeten Maschine. Dann nimmt man sie aus derselben, serviert die Glaccé so gleich in Gläsern oder drückt sie in eine Form, die zugedeckt bis zum Gebrauch in Eis gestellt wird. Man kann mehrere Arten Glaccés in eine Form neben einander setzen, wodurch man dann beim Umstürzen eine verschiedenfarbige Glaccé erhält. In Eis ohne Salz kann man keine Glaccé gefrieren. Hat man keine Maschine, so fülle man eine hohe Blechbüchse zur Hälfte mit der Creme und decke sie fest zu, stelle sie in Eis mit Salz vermischt, drehe sie fortwährend um, öffne die Büchse von Zeit zu Zeit und rühre in der Creme; doch wird solche Glaccé nie so fest gefrieren als in der Maschine bereitete.

Auf diese Weise kann von jeder Creme Glaccé bereitet werden, auch von Früchtensaft, wenn derselbe nicht zu viel Zucker enthält



(zu viel Zucker hindert das Gefrieren). — Um eine Glace aus der Form zu bringen, tauche man sie einige Sekunden in heißes Wasser, stürze sie auf eine Platte um und serviere sie sogleich zu einer trockenen Torte oder allein.

**1394. Charlotte russe glacée** s. Nr. 1380.

**1395. Glace von gebrannter Creme.** Glace au caramel. Für 6 Personen. Man bereite die Creme Nr. 1354 und gefriere sie wie Vanille-Glace Nr. 1393.

**1396. Glace von Rassee-Creme.** Glace au café. Nr. 1355 gefriere man nach Nr. 1393.

**1397. Schokolade-Glace.** Glace au chocolat. Für 6 Personen. Nr. 1356 gefriere man nach Nr. 1393.

**1398. Mandel-Glace.** Glace aux amandes. Für 6 Personen. Ein Blanemanger Nr. 1384 oder 1385 ohne Gelatine lasse man erkalten, rühre dann ein wenig eau de fleurs d'oranger hinein und gefriere es nach Nr. 1393.

**1399. Glace von Wein-Creme.** Glace au vin. Für 6 Personen. Nr. 1357 gefriere man nach Nr. 1393.

**1400. Erdbeer-Glace.** Glace aux fraises. Nr. 1360 oder 1361 gefriere man nach Nr. 1393.

**1401. Himbeer-Glace.** Glace aux framboises. Für 6 Personen. Will man die Glace von Himbeersyrop bereiten, so verdünne man denselben mit Wasser (zu viel Zuckergehalt hindert das Gefrieren) und gefriere ihn. — Von frischen Himbeeren bereitet koche man  $\frac{3}{4}$  Liter Saft mit 250 Gr. Zucker auf, lasse ihn erkalten und gefriere ihn wie Vanille-Glace Nr. 1393.

**1402. Ananas-Glace.** Glace à l'ananas. Für 8 Personen. Der Saft von 2 Ananas, 1 Liter Wasser und Wein, 375 Gr. Zucker, auf welchem die Schale einer Citrone abgerieben worden. — Man koche den Zucker in 3 Deciliter Wasser zu Faden, gieße den Saft dazu, stelle ihn kalt und gefriere es nach Nr. 1393.

**1403. Orangen-Glace.** Glace aux oranges. Für 6 Personen. Die Schale von  $1\frac{1}{2}$  Orangen an 200 Gr. Zucker abgerieben, Saft von 3 Orangen, 6 Deciliter Wasser und Wein. — Man koche Wasser, Wein und Zucker auf, gieße den ausgepressten Saft der Orangen dazu, lasse es erkalten und gefriere es.

**1404. Fromage glacé.** Unter die erkaltete Vanille-Creme Nr. 1350 mische man den festgeschwungenen Schnee von 2 Deciliter Rahm und fülle sie sogleich in die Maschine zum Gefrieren.

