Kochbuch für die badische und elsässische gewöhnliche und feinere Küche nach eigenen langjährigen Erfahrungen

Zähringer, Viktoria

Freiburg im Breisgau, 1897

XXII. Torten.

urn:nbn:de:bsz:31-54724

XXII. Torten.

1. Freiburger Torte.

1/2 Pfd. geschälte Mandeln schneidet man der Länge nach so dünn als möglich, schlägt 6 große Eier in einer Schüssel zu Schaum, thut 1/2 Pfd. fein gesiebten Zucker und 30 Gramm geschälte und fein verwiegte Pistazien darein, rührt dieses 1/4 Stunde nach einer Seite und dann das Abgeriebene von einer halben Citrone nebst 1/4 Pfd. vom feinsten Mehl darunter, lüpft die Hälfte von den geschnittenen Mandeln darein, bestreicht ein Kuchenblech dick mit frischer Butter, streut es mit feinem Brot aus und füllt die Masse ein. Die übrigen Mandeln werden darüber gestreut, das Blech in gut warmen Ofen geschoben, die Torte schön langsam gebacken und mit feinem Zucker bestreut.

2. Brüsseler Torte.

1/2 Pfd. Butter rührt man schaumig, ebenso 6 ganze Eier mit 1/2 Pfd. Zucker; 150 Gramm feines Mehl, 30 Gramm fein verwiegtes Citronat, 10 Gramm gestoßenen Zimmet und 150 Gramm verlesene und gewaschene Sultaninen rührt man dazu. Die Hälfte von der Masse füllt man in ein mit Butter bestrichenes Blech, streicht etwas dicke Himbeer- oder Aprikosen-Marmelade dazwischen, thut die übrige Masse darauf, streicht sie und rührt sie glatt, bäckt sie in gut warmem Ofen und macht eine Glasur darauf.

3. Punsch-Torte.

Zu einer ziemlich großen Punschtorte, zu der man 5 Böden machen will, thut man 3/4 Pfd. Butter in eine Schüssel, stellt die Schüssel ein wenig auf das warme Wasser, rührt die Butter glatt, giebt 3/4 Pfd. feinen Zucker und 10 große ganze Eier darein, rührt die Masse 1/4 Stunde nach einer Seite. Hierauf siebt man 3/4 Pfd. feines Mehl dazu und rührt es mit etwas Vanille-Zucker leicht durcheinander. 5 gleich große weite Bleche bestreicht man ein wenig mit frischer Butter und bäckt sie schön gelb, aber nicht hart; wenn man jedoch nur 3 Böden haben will, dann giebt diese Portion 2 Torten. Wenn nun alle Böden gebacken sind, richtet man eine Tortenplatte, auf der man sie servieren will, legt einen Boden darauf, begießt denselben mit einigen Tropfen Punsch oder Arrak, legt dann einige Löffel voll Konfitüren, dann einen andern Boden darauf mit Arrak und

Konfitüren und so werden alle 5 Böden darauf gelegt, bloß muß auf jeden Boden andere Konfitüre gestrichen werden. Sollte die Torte nicht rund sein, so schneidet man sie ganz egal, macht eine hübsche Glasur darauf und ziert die Torte nach Belieben.

4. Braune Mandeltorte.

10 Eigelb rührt man in einer Schüssel mit 1/2 Pfd. fein gestoßenem Zucker 1/2 Stunde nach einer Seite, thut 1/2 Pfd. fein gestoßene Mandeln, 200 Gramm schönes Weißmehl und die verwiegte Schale von einer Citrone dazu, der steife Schnee von 10 Eiweiß wird leicht darunter gelüpft, ein Blech mit Butter bestrichen, die Torte schön gebacken und mit Zucker bestreut.

5. Sophia-Torte.

Dies giebt eine Torte für 18 Personen; man nimmt auf ein Nudelbrett 1 Pfd. schönes Mehl, 1/2 Pfd. frische Butter, 3/8 Pfd. feinen Zucker und reibt dieses zusammen auf, dann mengt man 9 Eigelb und etwas fein verwiegte Citronenschalen darunter, schafft den Teig gut durcheinander, wellt ihn fingerdick aus, bestreicht ein Blech mit Butter, legt den Kuchen darauf, macht von dem übrigen Teig einen Rand darum und füllt den Kuchen mit eingemachten Früchten. Dann giebt man einen Guß darauf, zu demselben braucht man 1/4 Pfd. fein gestoßene Mandeln, 1/4 Pfd. Zucker, 2 geriebene Gipfel, eine Messerspitze voll Zimmet und von 9 Eiweiß einen festen Schnee, streicht ihn auf den Kuchen, bäckt ihn in gut warmem Ofen und bestreut ihn mit Zucker.

6. Mandeltorte.

Man rührt 7 Eigelb in einer Schüssel mit 180 Gramm feinem Zucker 1/2 Stunde nach einer Seite, thut 155 Gramm fein gestoßene und geschälte Mandeln, 60 Gramm feines Mehl, 3 Eßlöffel voll Arrak und den Schnee von 12 Eiweiß, leicht darunter gelüpft, dazu. Ein Springblech wird mit Butter gestrichen, eingefüllt, in gut warmem Ofen schön gelb gebacken und mit Zucker bestreut. Man kann diese Torte auch mit Arrak-Glasur versehen; es ist immer besser, wenn man die Torten vor dem Glasieren schneidet.

7. Mandeltorte anderer Art.

100 Gramm Zucker werden mit 6 Eigelb 1/2 Stunde gerührt, 60 Gramm geschälte, fein gestoßene Mandeln und 30 Gramm fein verwiegtes Citronat darunter gerührt, der steife Schnee von 6 Eiweiß nebst 40 Gramm schönem Mehl leicht darunter gelüpft, eine Form mit Butter bestrichen, mit wenig Mehl ausgestreut, in gut warmem Ofen gebacken und mit Zucker bestreut.

8. Mandeltorte noch eine Art.

10 Eigelb werden mit 300 Gramm gestoßenem Zucker 1/2 Stunde gerührt, dann 300 Gramm abgeriebene und feingestoßene Mandeln und der Schnee von 10 Eiweiß leicht darunter gelüpft. Ein weißes Papier wird mit Butter gestrichen, in ein Kuchenblech gelegt, die Masse eingefüllt und in nicht zu heißem Ofen schön langsam gebacken.

9. Gelberüben-Torte.

Man reibt 1 Pfd. Gelberüben, sog. Honigzapfen, roh am Reibeisen, stoßt 1 Pfd. geschälte Mandeln recht fein und thut sie zu den Gelberüben. In einer großen Schüssel verrührt man 16 große Eigelb mit 1 Pfd. feinem Zucker und der abgeriebenen Schale von einer Citrone und rührt diese Masse 1/2 Stunde nach einer Seite. Nachdem thut man die Gelberüben und Mandeln darein, rührt es durcheinander, bestreicht 2 Springblech mit frischer Butter, füllt ein, bäckt sie in heißem Ofen schön gelb und bestreut sie mit Zucker. Diese Torte reicht für 24 Personen.

10. Schwarzbrot-Torte.

1/4 Pfd. Schwarzbrot reibt man ganz fein, legt es in eine Schüssel, schüttet 1/4 Liter dicken Rotwein darüber, deckt es zu und läßt es stehen. In einer andern Schüssel rührt man 12 Eigelb mit 300 Gramm feinem Zucker, thut 5 Gramm gestoßenen Zimmet und 1/2 Pfd. abgeriebene, mit der Haut gestoßene Mandeln dazu, rührt das Brot und lüpft den steifen Schnee von den 12 Eiweiß leicht darunter, bestreicht 2 mittelgroße Formen mit Butter, füllt ein, bäckt sie in heißem Ofen und bestreut sie mit Zucker.

11. Schwarzbrot-Torte anderer Art.

Für eine Torte rührt man 7 bis 8 Eigelb mit 180 Gramm feinem Zucker 1/2 Stunde nach einer Seite und 60 Gramm fein geriebenes Roggenbrot, 90 Gramm geschälte Mandeln und 45 Gramm fein verwiegtes Citronat darunter, lüpft den steifen Schnee von 10 Eiweiß leicht darunter, bestreicht eine Form mit frischer Butter, füllt ein und bäckt sie schön.

12. Marzipan falsch.

190 Gramm sehr gute Butter rührt man in einer warmen Schüssel schaumig, thut 6 ganze Eier, 3/4 Pfd. feinen Zucker dazu und rührt es 1/4 Stunde, dann giebt man noch den Saft von einer Citrone, 3/4 Pfd. geschälte und sehr fein gestoßene Mandeln hinein und siebt 1/4 Pfd. feines Mehl dazu. Der steife Schnee von 6 Eiweiß wird

gut darunter gerührt, ein Springblech gestrichen, eingefüllt, schön gebacken und eine schöne Glasur darüber gemacht.

13. Mouselin-Torte.

Man rührt 9 Eigelb mit 3/4 Pfd. Zucker 1/2 Stunde nach einer Seite, siebt 1/4 Pfd. Kartoffelmehl darein, rührt den steifen Schnee von den 9 Eiweiß gut darunter, bestreicht ein Blech dünn mit Butter, streut es mit Mehl aus und läßt es 3/4 Stunden langsam im warmen Ofen backen.

14. Merinken-Torte.

Man nimmt 8 große frische Eier, schlägt von dem Weißen einen festen Schnee und rührt mit dem Schneebesen 3/4 Pfd. vom feinsten Staubzucker darunter. Jetzt bestreicht man ein sauberes Blech mit einer fetten Speckrinde, macht von der Masse ein Gitter, dann einen Rand darum und trocknet es im Ofen; von der andern Masse macht man den Boden, schneidet einen runden Bogen Papier, bestreicht ihn mit sehr wenig Butter, streicht den Rest der Masse dünn darauf, trocknet sie im Ofen, und wenn sie hart gebacken ist, nimmt man das Papier davon weg. Während die Torte noch warm ist, setzt man sie auf eine Tortenplatte; wenn sie kalt ist, belegt man sie mit dickem Schlagrahm, legt das Gitter oben darauf, füllt in das Gitter noch Schlagrahm und serviert sie gleich. Diese Torte braucht nur wenig Hitze und darf nur wenig gelb sein.

15. Mandelbiskuits-Torte.

8 große Eigelb rührt man mit 1/2 Pfd. Zucker 1/4 Stunde, thut 1/2 Pfd. fein geschnittene und gestoßene Mandeln und den Schnee von 12 Eiweiß dazu, rührt es gut durcheinander, legt einen rund geschnittenen Bogen weißes Papier in ein Blech, bestreicht es mit Butter, füllt ein und läßt es in gut warmem Ofen backen. Wenn die Torte fest gebacken ist, nimmt man das Papier weg, läßt sie ein wenig abkühlen, glasiert sie, streut eine Handvoll fein verwiegte grüne Mandeln rings herum über die Glasur und läßt die Torte an der Luft oder an der Wärme trocknen.

16. Braune Mandelbiskuits-Torte.

7 Eigelb rührt man mit 1/4 Pfd. Zucker 1/2 Stunde nach einer Seite, giebt 30 Gramm fein verwiegtes Citronat, 1 Messerspitze voll gestoßenen Zimmet und 1/4 Pfd. geriebene, mit der Haut gestoßene Mandeln dazu, rührt es durcheinander, lüpft den steifen Schnee von 8 Eiweiß leicht darunter, bestreicht ein Blech mit frischer Butter, füllt ein und läßt sie schön langsam backen.

17. Haselnußbiskuits-Torte.

Nachdem die Haselnüsse ausgekernt sind, werden sie von ihrer Haut gereinigt und läßt man sie durch eine Mandelmühle laufen. Zu 1/2 Pfd. Haselnüssen rührt man 12 Eigelb in einer Schüssel mit 1/2 Pfd. fein gestoßenem Zucker 1/2 Stunde nach einer Seite, giebt 30 Gramm feines Mehl dazu, rührt den steifen Schnee von 12 Eiweiß gut darunter, lüpft die feinen Haselnüsse darein, bestreicht ein Springblech mit Butter, füllt ein, bäckt die Torte in nicht zu heißem Ofen und bestreut sie mit Zucker.

18. Schokolade-Torte.

Man rührt in einer Schüssel 6 Eigelb mit 1/4 Pfd. feinem Zucker 1/4 Stunde nach einer Seite, schafft 1/4 Pfd. fein geriebene Schokolade gut darunter, giebt den steifen Schnee von den 6 Eiweiß dazu, bestreicht eine Form mit Butter, streut sie mit feinem Brot aus, füllt ein und läßt sie im warmen Ofen langsam backen. Diese Torte soll im Blech etwas abkühlen, dann erst behutsam gestürzt und mit Zucker bestreut werden.

19. Schokolade-Torte anderer Art.

90 Gramm frische Butter rührt man ganz schaumig und 6 Eigelb, 1/4 Pfd. feinen Zucker und 1/4 Pfd. an der Wärme aufgelöste Schokolade gut dazu, giebt 60 Gramm feines Mehl, etwas Vanille und den steifen Schnee von 8 Eiweiß darein, bestreicht eine Form mit Butter, füllt ein, läßt sie schön langsam backen; nachdem sie 5 Minuten gestanden ist, stürzt man sie und bestreut sie mit Zucker.

20. Schokolade-Torte auf Oblaten.

Man belegt ein Kuchenblech ganz mit Oblaten, schlägt 10 Eigelb in eine Schüssel, thut 1/4 Pfd. fein gesiebten Zucker und 40 Gramm fein verwiegtes Citronat dazu, rührt alles 1/2 Stunde nach einer Seite. Dann reibt man am Reibeisen 130 Gramm gute Schokolade, giebt 30 Gramm feines Mehl dazu, rührt die Masse gut durcheinander, lüpft den Schnee von 10 Eiweiß darunter, füllt ein, bäckt sie in nicht zu heißem Ofen und bestreut sie mit Zucker.

21. Schokolade-Torte, vierte Art.

Zu einer ziemlich großen Torte für 18 Personen rührt man 1/2 Pfd. Schokolade oder 1/4 Pfd. Kakao in einer warmen Schüssel mit 60 Gramm guter, zerlassener Butter glatt und läßt es wieder etwas abkühlen; hat man Kakao genommen, so giebt man noch 1/2 Pfd. Zucker, hat man aber Schokolade, so giebt man nur 1/4 Pfd. Zucker dazu.

Hierauf schafft man noch 8 große Eigelb, 30 Gramm fein gestoßene Mandeln und 30 Gramm verwiegtes Citronat gut darunter, lüpft den steifen Schnee von 10 Eiweiß darein und bäckt sie 3/4 Stunde im warmen Ofen, wie die Schokolade-Torte.

22. Sehr gute Sandtorte.

8 Eigelb rührt man in einer Schüssel mit 280 Gramm Zucker 1/2 Stunde nach einer Seite und 112 Gramm zerlassene, frische Butter, den steifen Schnee von 6 Eiweiß, 150 Gramm fein gesiebtes Mehl und etwas gestoßene Vanille darein. Hierauf füllt man die Masse in ein bestrichenes Blech, bäckt die Torte schön gelb, macht eine hübsche Glasur darüber und verziert sie schön.

23. Sandtorte anderer Art.

1 Pfd. gute, frische Butter läßt man vergehen, rührt 16 Eigelb, die fein verwiegte Schale einer Citrone und 1 Pfd. fein gestoßenen Zucker mit der Butter 1/2 Stunde nach einer Seite, rührt dann noch 3/4 Pfd. fein gesiebtes Mehl, den Schnee von den 16 Eiweiß dazu, siebt noch 1/4 Pfd. feines Mehl darein und rührt den Teig glatt. 2 oder 3 Formen werden mit Butter gestrichen, die Torte eingefüllt, schön gebacken und dann hübsch glasiert. Diese Torte reicht für 24 Personen.

24. Sandtorte, noch eine Art.

Man läßt 1/2 Pfd. Butter vergehen, rührt 18 Eigelb, 1 Pfd. fein gestoßenen Zucker, die verwiegte Schale von einer Citrone und 1/4 Pfd. schönes Mehl dazu, lüpft den steifen Schnee von 14 Eiweiß und siebt 1/4 Pfd. Kartoffelmehl darunter, rührt es gut durcheinander, bestreicht eine Form mit Butter und bäckt davon 2 Torten schön gelb. Letztere reichen für 20 Personen.

25. Sandtorte, vierte Art oder „gleich schwer".

Man nimmt 9 Eier, Zucker so schwer wie 9 Eier, Mehl so schwer wie 6 Eier, Butter so schwer wie 3 Eier; die Butter, den Zucker und die 9 Eigelb rührt man in einer Schüssel 1/4 Stunde, gießt für 30 Pf. Kirschwasser darein, lüpft den steifen Schnee von den 9 Eiweiß darunter, füllt es in eine bestrichene Form, bäckt die Torte schön gelb und bestreut sie mit Zucker.

26. Sandtorte, fünfte Art.

145 Gramm frische Butter rührt man ganz schaumig, thut 8 große oder 10 kleine Eigelb dazu, rührt alles mit noch 145 Gramm Butter 1/2 Stunde mit etwas Citronen- oder Vanillegeschmack. Den

steifen Schnee von 12 Eiweiß lüpft man leicht darunter, siebt 140 Gramm Kartoffelmehl darein und rührt es durcheinander, ein großes Blech wird gestrichen, eingefüllt, schön gebacken und mit Zucker bestreut.

27. Sandtorte, leichte Masse (sechste Art).

90 Gramm gute frische Butter wird schaumig gerührt, mit 8 Eigelb und 90 Gramm fein gesiebtem Zucker 1/2 Stunde nach einer Seite gerührt. Dann siebt man 90 Gramm Pudermehl darein, lüpft den steifen Schnee von 8 Eiweiß darunter, füllt es in ein bestrichenes Blech, bäckt die Torte schön und macht eine Glasur darauf.

28. Sandtorte, kleine Portion siebente Art.

Diese Sandtorte wird mit ausgekochter Butter gemacht, man thut 6 Eigelb, Zucker so schwer wie 6 Eier und 3 Eierschalen voll Wasser in eine Schüssel, rührt es 1/2 Stunde nach einer Seite, giebt 45 Gramm zerlassene, ausgekochte Butter, den steifen Schnee von 6 Eiweiß, etwas Citronengeschmack und 90 Gramm feines Mehl darein, bestreicht ein Blech mit frischer Butter, bäckt die Torte schön und glasiert oder bestreut sie mit Zucker.

29. Sandtorte, gute Masse (achte Art).

1/4 Pfd. heißgemachte Butter thut man in eine Schüssel, läßt sie etwas abkühlen, thut 8 Eigelb und 1/4 Pfd. feinen Zucker dazu, rührt es mit etwas Citronengeschmack 1/2 Stunde nach einer Seite. Dann rührt man noch 60 Gramm schönes Mehl darein, lüpft den Schnee von 8 Eiweiß und 60 Gramm Pudermehl leicht darunter, füllt die Masse in eine bestrichene Form, bäckt sie schön gelb und macht eine Glasur darauf.

30. Blitztorte.

Man rührt 1/2 Pfd. frische Butter mit 3/4 Pfd. Zucker, 4 Eigelb, 6 ganzen Eiern und der fein verwiegten Schale von 1 Citrone, mischt 150 Gramm Kartoffelmehl darunter und füllt es in eine Form. Man streut dann 30 Gramm geschälte länglich geschnittene Mandeln darauf, bäckt die Torte im Ofen und bestreut sie mit Zucker.

31. Blitztorte anderer Art.

1/2 Pfd. frische Butter rührt man zu Schaum, schlägt 3 ganze Eier, 2 Eigelb und die fein verwiegte Schale von 1 Citrone darein, siebt 1/2 Pfd. Kartoffelmehl dazu, lüpft 1/2 Pfd. Staubzucker darunter, bestreicht ein Blech mit Butter, füllt die Torte ein, bäckt sie in gut warmem Ofen ganz schnell und bestreut sie alsdann mit Zucker.

32. Blitztorte dritte Art.

5 Eiweiß werden zu einem steifen Schnee geschlagen, 1/2 Pfd. Zucker hinzugethan und die Masse 1/2 Stunde gerührt. Hernach das Eigelb mit 12 Lot Mehl und 4 Lot frischer Butter und dem Citronengelb dazu gerührt und die Form mit Butter bestrichen.

33. Linzer Torte.

Für eine große Torte nimmt man 1/2 Pfd. Mehl, 1/2 Pfd. Zucker, 1/2 Pfd. frische Butter, 1/2 Pfd. abgeriebene mit der Haut gestoßene Mandeln, für 10 Pfg. gestoßenen Zimmet, für 3 Pfg. Gewürznelken pulverisiert, 1/2 Pfd. Citronat, 3 ganze Eier und 2 Eßlöffel Kirschwasser auf ein Nudelbrett, reibt die Butter mit dem Mehl und verarbeitet den Teig, bis man ihn auswellen kann. Ein Blech wird mit Butter bestrichen, ein Boden ausgewellt und dareingelegt, der Boden wird mit Konfitüre belegt, ein Gitter darauf und ein Rand darum gemacht und die Torte schön gebacken.

34. Linzer Torte, geringere Art.

Man reibt 1 Pfd. schönes Mehl mit 210 Gramm frischer Butter auf einem Nudelbrett auf, thut 1/4 Pfd. mit der Haut verwiegte Mandeln, 3/4 Pfd. fein gesiebten Zucker, für 10 Pfg. gestoßenen Zimmet, 1 Kaffeelöffel gestoßene Nelken und 3 bis 4 ganze Eier dazu, schafft den Teig zusammen, daß man ihn auswellen kann; er wird dann fingerdick ausgewellt, in ein mit Butter bestrichenes Blech gethan, mit Konfitüre belegt, ein Gitter gemacht und die Torte schön gebacken.

35. Große Linzer Torte.

Man rührt 3 Pfd. Butter schaumig, thut 16 Eier, 4 Pfd. Zucker, 4 Pfd. Mandeln, wovon man die Hälfte geschält hat, 1/2 Pfd. Citronat, 1/2 Pfd. Orangenschalen, 40 Gramm gestoßenen Zimmet, 20 Gramm gestoßene Nelken und 4 Pfd. Mehl, 1/8 Liter Kirschenwasser dazu, verarbeitet den Teig auf einem großen Nudelbrett und bäckt die Torten wie alle übrigen. Die Torten sind am besten, wenn sie acht Tage alt sind; diese Portion giebt 6 bis 8 Torten.

36. Kleine Linzer Torte.

1/4 Pfd. Mehl, 1/4 Pfd. frische Butter, 1/4 Pfd. Zucker und 1/4 Pfd. abgeriebene und mit der Haut fein gestoßene Mandeln reibt man zusammen auf, thut 60 Gramm feingeschnittenes Citronat, 1 Ei und 2 Eßlöffel voll Kirschenwasser dazu, wellt den Teig aus, belegt 1 bestrichenes Blech damit, giebt die Konfitüre darauf, macht den Rand und das Gitter dazu und bäckt die Torte schön gelb.

37. Biskuits-Torte.

In eine Schüssel thut man die feinverwiegte Schale von 1 Citrone, 3 ganze Eier, 5 Eigelb und 1/4 Pfd. Zucker, rührt es 1/2 Stunde nach einer Seite, lüpft den steifen Schnee von 5 Eiweiß und 1/4 Pfd. fein gesiebtes Mehl leicht darunter, füllt es in ein mit Butter bestrichenes Blech, bäckt es in warmem Ofen 3/4 Stunden langsam und macht eine schöne Glasur darauf.

38. Große Biskuits-Torte.

600 Gramm feinen Zucker thut man mit 24 großen Eigelb und der feinverwiegten Schale von 2 Citronen in eine Schüssel, rührt alles 1 Stunde nach einer Seite, mischt 1/2 Pfd. fein gesiebtes Mehl und den steifen Schnee von den 24 Eiweiß darunter, giebt noch 1/2 Pfd. fein gesiebtes Mehl darein, füllt es dann in 3 bestrichene Formen und bäckt es langsam.

39. Brot-Torte.

18 Gramm fein gestoßenes Schwarzbrot feuchtet man mit Rum an und deckt es zu; inzwischen stoßt man 60 Gramm rohe Mandeln ganz fein, thut 90 Gramm feinen Zucker, 30 Gramm feingesiebtes Mehl, etwas Zimmet und Citronat dazu, rührt in einer Schüssel 6 Eigelb schaumig, giebt das angefeuchtete Brot dazu und rührt es mit dem übrigen gut durcheinander. Jetzt lüpft man den steifen Schnee von 6 Eiweiß leicht darunter, füllt es in eine mit Butter bestrichene Form, bäckt sie schön langsam und macht, wenn die Torte kalt ist, eine hübsche Citronen-Glasur darüber.

40. Palmeser-Torte.

1/2 Pfd. Mandeln werden gebrüht und geschält, durch die Mandelmühle getrieben, 1/4 Pfd. stark roter Himbeersaft und 1/2 Pfd. fein gestoßener Zucker hinzugethan und ein Blech mit feinem Butterteig belegt. Hierauf rührt man 4 Eigelb zu Schaum, thut den steifen Schnee von 6 Eiweiß und die Mandelmasse dazu, rührt es durcheinander, legt es auf den Butterteig und stellt es in warmen Ofen. Wenn diese Torte beinahe gebacken ist, schlägt man von 4 Eiweiß nochmals einen steifen Schnee, bestreicht die Torte damit, streut eine Handvoll geschälte länglich geschnittene Mandeln darüber und bäckt sie dann fertig.

41. Kaiser-Torte.

Für eine mittelgroße Torte nimmt man zu Boden und Rand 3/8 Pfd. geschälte und gestoßene Mandeln, 1/2 Pfd. Zucker und den steifen Schnee von 4 Eiweiß, rührt es gut durcheinander, bestreicht den Boden mit Butter, dann mit dieser Masse ebenso den Rand und

bäckt sie im Ofen. Wenn die Torte beinahe wieder kalt ist, bestreicht man sie mit Aprikosen-Marmelade, rührt 6 Eigelb mit 1/4 Pfd. Zucker schaumig, thut 1/4 Pfd. geschälte und fein geriebene Mandeln und lüpft den steifen Schnee von 6 Eiweiß leicht darunter, füllt ein, bäckt es schön gelb und macht, wenn die Torte kalt ist, eine schöne Glasur darüber.

42. Orangen-Torte.

60 Gramm geschälte Mandeln reibt man mit 90 Gramm Zucker sehr fein, rührt 6 Eigelb schaumig, thut die Mandelmasse zu dem Eigelb, färbt es rötlich, siebt 60 Gramm feines Mehl und lüpft den steifen Schnee von 4 Eiweiß leicht darunter. Hierauf wird diese Masse in 2 Blech gebacken, der eine Boden dann mit verzuckerten, dünnen Orangenscheiben belegt, der andere Boden daraufgegeben, eine Orangenglasur darüber gemacht und mit glasierten Orangenschnitzen verziert.

43. Makronen-Torte.

Der Boden und Deckel wird von Makronenmasse gemacht, der Boden wird in Abteilungen dressiert, nach dem Backen mit Aprikosen-Marmelade belegt, der Deckel daraufgelegt, oben hübsch garniert und mit eingemachten Früchten schön belegt.

44. Eis-Torte.

Zu einer ziemlich großen Torte schwingt man 12 Eiweiß zu einem festen Schnee und siebt 1 Pfd. feinen Zucker darein. Zwei gleichgroße Bleche werden mit Butter bestrichen, in das eine wird die Masse fingerdick glatt gestrichen, in das andere wird der Rest der Masse in runde Häuflein aufgesetzt und beides im lauwarmen Ofen getrocknet. Nach einer Stunde setzt man den Boden auf eine Trockenplatte, streicht das Gefrorene darüber und setzt die Häuflein darauf, letztere müssen jedoch an einem Stück sein.

45. Regenten-Torte.

60 Gramm geschälte Mandeln werden mit 60 Gramm Zucker sehr fein gestoßen, 4 Eigelb, 30 Gramm Butter, 45 Gramm Mehl und etwas feines Citronat dazugethan. Dann wird die Masse ausgewellt, mit dem Rand in die bestimmte Form gelegt und leicht gebacken, nachdem wird der Boden mit Marmelade bestrichen, in den Rand geschnittene Mandeln gestreut, dann brüht man 3/8 Pfd. Mandeln, stoßt sie mit 3/8 Pfd. Zucker, rührt 4 Eigelb und lüpft den Schnee von 8 Eiweiß darein, füllt die Masse ein und bäckt sie schön langsam. Diese Torte wird auch glasiert.

46. Quitten-Torte.

Ein gutes Springblech belegt man mit süßem Butterteig, kocht 2 oder 3 abgewaschene Quitten weich, treibt sie durch ein Sieb; zu 1/2 Pfd. rührt man in einer Schüssel 6 Eigelb mit 1/2 Pfd. Quitten, gestoßenem Zucker 1/4 Stunde nach einer Seite, thut die Quitten und 30 Gramm feingesiebtes Mehl dazu, lüpft den steifen Schnee von 6 Eiweiß gut darunter, bäckt die Torte schön im heißen Ofen und bestreut sie mit Zucker.

47. Quitten-Torte anderer Art.

Den Boden eines Springbleches belegt man mit gutem, ungesalzenem Butterteig, dann reibt man rohe Quitten, bis es 1/2 Pfd. ist, verrührt 30 Gramm Butter mit 6 Eigelb, rührt 45 Gramm fein verwiegtes Citronat, 1/2 Pfd. feinen Zucker, 60 Gramm gut gewaschene Sultaninen und den steifen Schnee von 8 Eiweiß dazu, füllt es ein, bäckt es in heißem Ofen, bestreut die Torte mit Zucker und serviert sie warm.

48. Kartoffel-Torte.

Man reibt am Reibeisen 1/2 Pfd. gekochte, gelbe Kartoffeln, schlägt in einer Schüssel 10 Eigelb mit 1/2 Pfd. fein gestoßenem Zucker zu Schaum, thut 1/4 Pfd. geschälte und fein gestoßene Mandeln, 60 Gramm fein verwiegtes Citronat, 60 Gramm Orangenschalen und die Kartoffeln dazu, rührt die Masse 1/2 Stunde nach einer Seite, lüpft den steifen Schnee von 10 Eiweiß leicht darunter, füllt sie in ein mit Butter bestrichenes Blech und bäckt die Torte im heißen Ofen schön gelb.

49. Kartoffel-Torte anderer Art.

12 Eigelb rührt man mit 1 Pfd. Zucker 1/2 Stunde, thut 1/4 Pfd. geschälte Mandeln fein gestoßen und 10 Gramm gestoßenen Zimmet dazu, dann reibt man am Reibeisen 1/2 Pfd. mehlige, kalte Kartoffeln, die man schon Tags zuvor gekocht hat, rührt sie gut unter die Masse, lüpft den steifen Schnee von den 12 Eiweiß darunter, bestreicht eine große, weite Form mit Butter, streut sie mit Brot aus, füllt die Tortenmasse ein, bäckt sie im Ofen schön gelb und läßt sie in der Form erkalten.

50. Pistatien-Torte.

180 Gramm Pistazien legt man in eine Schüssel, schüttet kochendes Wasser darüber und zieht ihnen die Haut herunter, dann werden 60 Gramm Mandeln gebrüht, geschält und mit den Pistazien fein gestoßen und 300 Gramm feinen Zucker darüber gestreut. Nachdem

rührt man in einer Schüssel 16 Eigelb zu Schaum, giebt 40 Gramm feinstes Mehl und die Pistazien nebst Mandeln dazu, rührt es gut durcheinander und lüpft den steifen Schnee von 12 Eiweiß leicht darunter. Ein Papier wird nun mit Butter bestrichen, in ein Kuchenblech gelegt, die Masse hineingefüllt und langsam gebacken. Der Boden des Ofens soll gut heiß sein, damit die Torte recht in die Höhe geht; wenn sie kalt ist, wird sie mit einer Wasserglasur überzogen und mit grob gestoßenen Pistazien bestreut.

51. Saure Rahm-Torte.

Man belegt ein Kuchenblech mit Butterteig, der Teig darf aber keine Oeffnung haben und nicht zerrissen sein; zu einer Torte für 8 Personen macht man von 1/4 Pfd. Mehl und 1/4 Pfd. Butter einen Butterteig, legt ihn in ein 3 Finger hohes Kuchenblech und drückt ihn am Rand fest. In einer Schüssel rührt man 90 Gramm Butter glatt, giebt 20 Gramm Weißmehl, 1/4 Liter guten, dicken, sauren Rahm und 90 Gramm gestoßenen Zucker dazu, verklopft in einer andern Schüssel 4 ganze Eier und 2 Eigelb, rührt es gut zu dem Rahm, schüttet es über den Teig und schiebt es behutsam in den Ofen. Derselbe soll am Boden ziemlich heiß sein, sonst bäckt sie unten nicht so gut; wenn sie gebacken ist, bestreut man sie mit Zucker und Zimmet und serviert sie warm.

52. Himbeer-Torte mit Guß.

Man bestreicht ein Blech mit Butter, belegt dasselbe mit geriebenem Butterteig, drückt ihn am Rand fest und bestreicht den Teig mit eingemachten Himbeeren. Zum Guß rührt man 1/8 Pfd. Butter schaumig, thut 5 Eigelb, 1/4 Pfd. fein gestoßenen Zucker, 1/4 Pfd. abgezogene und fein gestoßene Mandeln, 60 Gramm fein verwiegtes Citronat und den steifen Schnee von 8 Eiweiß dazu, rührt es durcheinander, legt diese Masse auch auf den Teig, streicht es glatt und bäckt diese Torte schnell in gut warmem Ofen.

53. Aepfel-Torte.

Von 1/2 Pfd. Mehl und 1/2 Pfd. Butter macht man einen guten Blätterteig, wellt ihn aus, legt ihn in ein Kuchenblech und belegt ihn dick mit kalten, gekochten Aepfeln, welche mit Zucker und Sultaninen gemischt sind. Vom übrigen Teig macht man ein Gitter darauf und einen 2 Finger breiten Rand, stellt die Torte gleich in den heißen Ofen, backt sie schön gelb und bestreut sie mit Zucker.

54. Haselnuß-Torte.

8 Eigelb rührt man mit 1/4 Pfd. Zucker zu Schaum, siebt 30 Gramm Mehl hinein, giebt 90 Gramm fein gemahlene Haselnüsse

dazu, lüpft den steifen Schnee von 8 Eiweiß leicht darunter, bestreicht eine Form nur dünn mit frischer Butter, bäckt die Torten im warmen Ofen schön gelb und glasiert sie nachher hübsch.

55. Gefüllte Torte.

Einen Biskuitteig schüttet man in drei gleich große Formen und bäckt ihn lichtgelb; ist er wieder erkaltet, so belegt man den unteren Boden mit eingemachten Himbeeren, streicht letztere aber nicht ganz an den Rand, legt den zweiten Boden darauf, bestreicht ihn mit Aprikosen-Marmelade und drückt den dritten Boden fest darauf. Oben darauf und ringsherum macht man eine weiße Glasur, bestreut die Torte mit grob verwiegten Pistazien und läßt sie trocknen. Man kann diese Torte mehrere Tage aufbewahren.

56. Noch zwei gute Schwarzbrot-Torten.

Hierzu schneidet man 1/2 Pfd. 10 Tage altes Schwarzbrot so fein als möglich, schüttet 3/4 Liter alten Rotwein darüber, deckt es fest zu und läßt es 6 bis 8 Stunden stehen. Inzwischen verwiegt oder schneidet man 190 Gramm Citronat ganz fein, legt 1 Pfd. gute abgeriebene und fein gestoßene Mandeln, 1 Pfd. fein gestoßenen Zucker, 10 Gramm gestoßenen Zimmet und 5 Gramm Nelken bereit, schlägt in eine Schüssel 24 Eigelb nebst 4 Eiweiß, rührt es mit dem Pfund Zucker 1/2 bis 3/4 Stunde nach einer Seite, mengt es mit den übrigen Sachen gut durcheinander, lüpft den steifen Schnee von den 24 Eiweiß leicht darunter, füllt diese Masse in zwei gut mit frischer Butter gestrichene Kuchenbleche und bäckt die Torte schön langsam.
