

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Deutsches Backpulver-Backbuch

Käthchen <Frau>

Riegel, Baden, [Oktober 1891]

Chocolade-Torte I

urn:nbn:de:bsz:31-106156

zu und unter stetem Rühren nach und nach Eier und Mehl, gestoßene Mandeln u. s. w. Backe langsam hellbraun, bepinsle, wenn fertig, mit Araf, Rum oder dergleichen und siebe Zucker darüber.

Vanille-Torte.

300 Gr. Mehl, 12 Gr. Pulver, 120 Gr. Butter, 300 Gr. Zucker, 4 Eigelb, 2 ganze Eier, $\frac{1}{8}$ Eiter Rahm, Vanille-Extract oder das Mark von $\frac{1}{2}$ Schote. Rühre Butter, Zucker schaumig, abwechselnd das Uebrige hinzu und backe in gut durchhitzter Röhre langsam gar.

Chocolade-Torte I.

125 Gramm Puder, 125 Gramm Mehl, 10 Gramm Pulver, 120 Gramm Butter, 150 Gramm Zucker, 3 Tafeln Vanille-Chocolade, 5 Eier, die Butter schaumig gerührt, Zucker und Eier, die geriebene Chocolade, Puder, Mehl und Pulver Alles nach und nach gut damit ver- rührt und langsam gebacken.

Chocolade-Torte II.

90 Gramm geschälte und geriebene Mandeln, 90 Gr. Zucker, 90 Gramm Butter, 155 Gr. Chocolade, 6 Eiweiß-Schnee, 6 Eigelb, etwas Vanille oder Extract, 100 Gr. Mehl und 5 Gramm Pulver. Butter schaumig gerührt, dann Zucker, Eigelb und alles Uebrige hinzu, zuletzt den Eiweiß-Schnee. Davon werden 2 dünne Böden gebacken, und wenn ausgekühlt, mit Schlagrahm gefüllt. Nach Belieben zu glasiren.