

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Deutsches Backpulver-Backbuch

Käthchen <Frau>

Riegel, Baden, [Oktober 1891]

Trauben-Torte

urn:nbn:de:bsz:31-106156

Trauben-Torte.

Belege eine Tortenform mit dünn ausgerolltem Zuckerteig, umgieb mit hohem Teigrand, belege den Boden dicht mit Traubenbeeren, lasse leicht anbacken, dann bestreue mit Zucker, und fülle leichte Sandtortenmasse auf. Backe bei geringer Hitze zu schöner Farbe und bestreue mit Zucker. Oder fülle über die Beeren folgende Crème: 90 Gramm Zucker, 6 Eigelb, 2 ganze Eier, $\frac{1}{2}$ Liter Milch, $\frac{1}{2}$ Stange Vanille oder dementsprechend Extract, 1 Eßlöffel Puder. Zuerst werden die Eier mit dem Zucker tüchtig geschlagen, dann das Uebrige hinzu gesetzt, auf dem Feuer abgerührt, bis es anfängt dick zu werden. Diese Crème läßt sich auch zu Füllungen verwenden. Backe 2 oder 3 Böden der angegebenen Bisquitmassen, oder leichten Sandtorten-Teiges, fülle mit Crème und begieße mit Vanille-Glasur.

Mandel-Torte.

200 Gramm Mehl, 6 Gramm Pulver, 200 Gramm Zucker, 80 Gramm Butter, 80 Gramm geschälte länglich geschnittene Mandeln, etwas Citronengelb, 8 Eier. Koche den Zucker in $\frac{1}{5}$ Liter Wasser zu Karamel, gieb die Butter hinzu, füge die schon gequirkten Eier bei und schlage bis zum Erkalten. Dann verrühre alle Bestandtheile mit einander, backe bei sehr mäßiger Hitze $\frac{3}{4}$ Stunden.

Diplomaten-Torte.

Rühre die Hälfte des Mandeltorten-Teiges an, backe 3 dünne Böden bei guter Hitze 15 Minuten lang, während