

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Deutsches Backpulver-Backbuch

Käthchen <Frau>

Riegel, Baden, [Oktober 1891]

Diplomaten-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

dessen reibe 100 Gramm Mandeln, mische mit 100 Gramm Zucker, rühre 50 Gramm Butter mit 3 Eigelb, 1 ganzes Ei zu Schaum, gieß $\frac{1}{8}$ Liter süßen Rahm, 150 Gramm Mehl, 8 Gramm Pulver hinzu, rühre Alles wohl untereinander, backe ebenfalls 3 Böden bei mäßiger Ofenhitze während 20 Minuten. Bestreiche die Mandelböden mit fruchtarmelade oder Gelée, setze einen unbestrichenen Boden darüber, fahre so fort, bis die Böden aufgebraucht. Uebergieße das Ganze mit undurchsichtiger Glasur.

Zucker-Torte.

250 Gramm Mehl, 10 Gramm Pulver, 140 Gramm Zucker, 140 Gramm Butter, 2 Eier, Citronengelb. Davon wird ein glatter Teig geknetet. Von der Hälfte ein Boden ausgerollt und ein dicker Rand umgebogen, mit eingekochtem gefüllt, der Rand mit Ei bestrichen, die andere Hälfte als Deckel darüber gelegt, mit einem spitzen Hölzchen hie und da durchstoßen, gebacken und mit Zucker bestäubt.

Regenten-Torte.

250 Gramm Mehl, 6 Gramm Pulver, 200 Gramm Zucker, 200 Gramm Butter, 150 Gramm gewiegte geröstete Mandeln, 6 Eier, Citronen-Extract. Die Butter wird schaumig gerührt, Zucker und Eigelb noch damit verrührt, alles Uebrige darunter gethan und zuletzt den Eiweiß-Schnee. Bei mäßiger Hitze hochgelb zu backen.

Feiertags-Torte.

Rolle einen glatten Boden von einem mürben Teig, bestreiche mit Himbeer- oder Johannisbeer-Marmelade,