

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Vollständiges und allgemein nützliches Bamberger Kochbuch zum Gebrauche für alle Stände**

nebst besonderem Anhang von dem Wichtigsten und Nützlichsten der  
Conditorei und einem Wörterbuche über die Kochkunstausrücke

**Klietsch, Heinrich  
Siebell, Johann Hermann**

**Bamberg, 1855**

No 16. Kreme von Chokolade auf eine andere Art

[urn:nbn:de:bsz:31-107219](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-107219)

Obacht geben, daß der Ofen nicht zu heiß ist, sonst bekommt derselbe kleine Bläschen. Ist er dann trocken genug, so gieb ihn zur Tafel.

N<sup>o</sup> 16. Kreme von Chokolade auf eine andere Art.

Reib  $\frac{1}{4}$  Pfund Chokolade auf einen Reibeisen zusammen, gieb in ein Kastrol 6 Loth Zucker und eine obere Kaffeschale voll Wasser, laß den Zucker ganz braun auf dem Feuer aufgehen, mische die zusammengeriebene Chokolade dazu, gieß nach und nach  $\frac{3}{4}$  Maß Rahm darein und rühre beständig darin, damit sich die Chokolade auflöse und nicht knotig werde. Schlage den Dotter von 12 Eier in ein sauberes Geschirr, und setze die Chokolade vom Feuer, damit sie kalt werde. Dann rühre den Dotter wohl unter einander, gieß die Chokolade zu denselben, mache die Masse wohl zusammen, und schlage den Kreme durch ein Haarsieb.

Bestreiche eine Form mit etwas Butter, gieß den Kreme hinein, und siede ihn im Wasser, wie schon gezeigt worden. Wenn er ganz fertig ist, so stürze ihn auf eine Schüssel, reib noch ein Täfelchen Chokolade, gieb dieselbe in ein kleines Geschirr, gieß eine obere Kaffeschale voll Milch dazu, und laß ihn ein wenig kochen, sodann gieße denselben über den gestürzten Kreme und gieb ihn zur Tafel.

N<sup>o</sup> 17. Kreme von Chokolade mit Wein, noch auf eine andere Art.

Reib  $\frac{1}{2}$  Pfund Chokolade auf einen Reibeisen, gieb in ein Kastrol  $\frac{1}{4}$  Pfund Zucker, auch eine obere Kaffeschale voll Wein, laß den Zucker darin braun angehen, streue die geriebene Chokolade hinein, gieß  $\frac{3}{4}$  Maß Wein daran, auch ein kleines Stückchen Vanille dazu, laß den Wein einige Walle aufkochen, und sonach setze ihn vom Feuer, daß er kalt werde. Klopfe 4 Loth Hausenblasen, koche dieselbe mit  $\frac{1}{4}$  Maß Wasser, und mische sie auch zu den Wein in die Chokolade. Gieb noch 5 Loth Zucker dazu und setze die ganze Masse auf eine Gluth, damit sie heiß werde.

Schlage von 10 Eier den Dotter in ein Geschirr, rühre ihn wohl unter einander, gieß nach und nach den heißen Kreme