

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 Kochkünstausdrücke

**Klietsch, Heinrich
Siebell, Johann Hermann**

Bamberg, 1855

No 1. Bisquit-Torte

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

XVIII. Au Backwerk.

N^o 1. Bisquit-Torte.

Rühre das Gelbe von 13 Eier mit so viel gestoßenem Zucker als 12 Eier schwer sind bis es weiß und schaumig ist; reibe die Schale von einer Zitrone auf den Reibeisen ab und thue sie dazu. Schlage das Weiße von den Eiern zu starken Schnee, rühre es unter das Eiergelb, wie auch 8 Eier schwer feines Mehl hinein, bestreiche die Form mit Butter und bestreue sie mit geschälten und fein geschnittenen süßen Mandeln, fülle die Masse hinein und backe sie bei mittelmäßigem Feuer.

Anmerkung. Man kann sie ohne geschnittenen Mandeln in die Form füllen. Die Probe ob die Torte ausgebacken ist, macht man auf diese Weise: Man sticht mit einem dünnen geschälten Hölzchen auf zwei Seiten in die Mitte der Torte und zieht dann das Hölzchen durch die Finger; wenn es noch teigig und klebrig ist, so läßt man sie noch ein wenig stehen, thut sodann einen Bogen Papier auf ein Haarsieb, stürzet die Torte auf den äußern Theil eines Haarsiebes oder auf eine Schüssel nach Belieben.

a. Glasuren zu machen.

Will man die Torte glasiren, so schlägt man das Weiße von einem Ei zu Schnee, rührt so viel gestoßenen Zucker, nebst den Saft von einer Zitrone darunter, daß es eine etwas dicke Masse wird; bestreicht die Torte damit und belegt sie mit allerlei Figuren von eingemachten Früchten.

Man kann auch die Schalen von einer Zitrone auf Zucker abreiben und mit dem geschlagenen Eiweiß und Zitronensaft mittelst eines Löffels abreiben (damit die abgeriebene

Schale recht zart wird), und den Zucker darunter rühren; man rührt aber mit dem Kochlöffel so lange, bis er recht weiß wird.

b. Glasur von Zitronen auf eine andere Art.

Nimm gestoßenen und gesiebten Canarienzucker, drücke den Saft von Zitronen dazu, rühre es zu einer flüssigen doch nicht gar zu dünnen Masse, bestreiche das was du glassiren willst damit, und laß es bei gelindem Feuer trocknen.

c. Glasur von bitteren Orangen.

Sie wird eben so wie die von Zitronen gemacht, nur daß bloß die auf Zucker abgeriebene Schale von Orangen ohne den Saft dazu kommt. Man kann auch die Glasur von Apfelsinen oder süßen Pomeranzen auf eben diese Weise machen, man muß aber den Saft davon dazu drücken.

d. Glasur von Chokolade.

Reib die Chokolade auf einen zarten Reibeisen, rühre sie mit dem zum Schnee geschlagenen Eiweiß und gestoßenen Zucker recht fein und zu einer flüssigen Masse, und verfahre wie mit den vorhergehenden.

e. Glasur von Vanille.

Diese wird eben so wie die vorhergehende gemacht, nur daß statt der Chokolade gestoßene und fein durchgeseibte Vanille dazu gethan wird.

Auf diese Art wird auch die Glasur von Zimmet gemacht, nur daß man statt des gestoßenen Zimmets auch etliche Tropfen Zimmetöhl nehmen kann.

f. Glasur von Cedra und Bergamotte.

Reib frische Cedra oder Bergamotte auf Zucker ab, gieb ein wenig zu Schnee geschlagenes Eiweiß daran, rühre es ganz fein, drücke den Saft von der Cedra oder Bergamotte dazu, rühre es nebst gestoßenem Zucker und geschlagenem Ei-

weis zu einer flüssigen Masse und bestreiche das zu Glasirende damit. In Ermanglung der frischen Cedra oder Bergamotte nimm 2 oder 3 Tropfen Cedra- oder Bergamotte-Essenz drücke etwas Zitronensaft dazu, und verfare wie mit den vorhergehenden.

g. Grüne Orangeglasur.

Reib grüne oder in Ermanglung derselben reife Orangen auf Zucker ab, koche ein wenig Spinat ganz weich, reib ihn im Reibstein recht rein, passire ihn durch ein feines Haarsieb, rühre einen Eßlöffel voll von diesem durchgetriebenem Spinat unter die abgeriebenen Orangeschalen, daß beides recht fein werde; schlage Eiweis zu Schnee, gieb es darunter und rühre es mit gestoßenem Zucker zu einer Masse.

Anmerkung. Alles was man mit dieser Glasur überziehen will, muß man nicht außer dem Ofen trocknen lassen, sonst bekommt es keinen Glanz und wird trübe.

N^o 2. Bisquittorte auf eine andere Art.

Schlage das Weiße von 13 Eier zu Schnee, thue das Gelbe nebst 1 Pfund Zucker, welcher aber fein gestoßen sein muß dazu, schlage es $\frac{1}{4}$ Stunde, rühre dann $\frac{3}{4}$ Pfund feines trockenes und gesiebtes Mehl darunter, fülle es in die mit Butter bestrichene Form und backe die Torte wie eben gezeigt worden ist. Wenn die Form zu klein und viel Masse ist, so belegt man den inwendigen Rand mit Butter, bestreicht Papier, welches 2 Finger breit höher ist, als der Rand der Form und fülle die Masse hinein.

Man kann auch gestoßenen Zimmet und die abgeriebene Schale von einer Zitrone dazu nehmen.

N^o 3. Bisquittorte (Krafttorte).

Schlage 1 Pfund und 4 Loth schwer Eiweiß zu gelindem Schnee, thue das Gelbe nebst 18 Loth gestoßenem Raffinadezucker dazu, schlage es auf gelindem Kohlenfeuer warm und sodann wieder kalt, reib die Schale von einer Zitrone dazu, drücke den Saft von der ganzen Zitrone hinein und rühre sie mit 14 Loth wohlgetrocknetem feinen Mehl untereinan-