

# **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 Kochkunstausdrücke

**Klietsch, Heinrich  
Siebell, Johann Hermann**

**Bamberg, 1855**

No 3. Bisquittorte (Krafttorte)

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

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 Drangeglasur.

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<sup>o</sup> 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<sup>o</sup> 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-

der, fülle die Masse in die mit Butter bestrichene und mit ordinärem guten Weizenmehl bestreute Form und laß sie bei gelindem Feuer backen.

Man kann sie auch dann glasiren und mit eingemachten Früchten belegen.

#### N<sup>o</sup> 4. Mandeltorte.

Von 18 Eier nimmt man so viel als nöthig, um  $\frac{2}{4}$   $\text{H.}$  geschälte Mandeln recht fein zu stoßen oder zu reiben, nämlich 4 Eier sind hinlänglich zu den reiben der Mandeln. Reib dann die Schale von einer Zitrone darunter, schlage das Weiße von den übrigen Eiern zu Schnee, thue das Gelbe nebst  $\frac{1}{2}$  Pfund Zucker dazu und schlage es noch ein wenig. Rühre diese Masse nach und nach unter die gestoßenen Mandeln so damit es keine Klumpen giebt; siebe einen Eßlöffel voll Mehl dazu, rühre es darunter, fülle es in die mit Butter bestrichene Form und backe sie wie oben ist gezeigt worden.

#### N<sup>o</sup> 5. Mandeltorte auf eine andere Art.

Stoße 1 Pfund geschälte Mandeln mit ganzen Eiern recht fein, thue die abgeriebene Schale von einer Zitrone nebst  $\frac{3}{4}$  Pfund gestoßenen Zucker dazu, rühre das Gelbe von 14 Eier nach und nach daran, das Weiße schlage zu Schnee und rühre es ebenfalls darunter, fülle es in die Form und backe es wie bei der Bisquittorte ist gezeigt worden.

#### N<sup>o</sup> 6. Mandeltorte auf noch eine andere Art.

Reib oder stoße  $\frac{3}{4}$  Pfund geschälte Mandeln mit Eierweiß recht fein, thue  $\frac{1}{2}$  Pfund Zucker dazu und rühre nach und nach das Gelbe von 14 Eier nebst der Schale von einer abgeriebenen Zitrone darunter, schlage das Weiße von die 14 Eier zu Schnee, rühre ihn ebenfalls unter die Mandeln und fülle die Masse in die mit Butter bestrichene Form.

Anmerkung. Man kann 2 Loth bittere Mandeln darunter thun, welche einen bessern Geschmack geben.