

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Freiburger Kochbuch oder praktische Anleitung zur gründlichen Erlernung der Kochkunst, besonders von kräftigen und geschmackvollen Saucen**

**Hagios, Babette**

**Freiburg, 1839**

868. Aprikosen-Torte

[urn:nbn:de:bsz:31-106870](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-106870)

4 Eiergelb darunter gemischt, und noch sehr gut mit einander gerührt, dann in eine nach Gutfinden dazu bereitete Torte gefüllt, und gut gebacken; nachdem mit Zucker bestreut. Die Torte muß aber wenigstens schon halb ausgebacken seyn, wenn die Erdbeermasse darauf gethan wird.

867. Mandel-Torte mit Erdbeeren. —  $\frac{1}{2}$  Pfd. Zucker wird geläutert bis er Fäden zieht, dann vom Feuer genommen, und schnell  $\frac{1}{2}$  Pfund fein gestoßene Mandeln dazu gerührt, nebst 2 bis 3 Löffelvoll Mehl, rührt es sehr gut durch einander, ein Blech mit niederm Rande wird mit Butter bestrichen, von dem Mandelteig eine Torte darein formirt, dann recht schön gelb gebacken; nachdem recht vorsichtig aus der Form auf eine Platte, 1 Schoppen recht dicker Rahm wird eine Weile vor dem Auftragen zu Schnee geschlagen, dann mit Zucker und recht schönen Erdbeeren vermischt, und in die Torte gefüllt, mit schönen Erdbeeren noch recht gut geziert, dann aber gleich aufgetragen.

868. Aprikosen-Torte. — Die Aprikosen werden mit kochendem Wasser begossen, dann geschält. Der Boden der Torte, welche man aus einem beliebigen Teige verfertigt hat, wird mit etwas gestoßenem Bisquit bestreut, oder auch nur mit mürbem Brod, dann die Aprikosen schön auf die Torte gelegt; man verwiegt nach Gutfinden Orangenschalen sehr fein, streut sie nebst ziemlich viel gestoßenem Zucker auf die Aprikosen, und backt sie dann recht gut aus, nachdem mit Zucker bestreut.

869. Kartoffel-Torte. —  $\frac{1}{4}$  Pfd. Butter wird mit 2 Eiern abgerührt, 2 Loth gestoßener Zucker dazu gethan,  $\frac{3}{4}$  Pfd geriebene Kartoffeln, dieß recht gut durch einander gemacht, dann noch so viel Mehl, daß man den Teig auswirken kann; alsdann wird er in zwei Theile getheilt, aus jedem einen Kuchen gemacht, auf den Boden der Torte wird ganz leicht