

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

869. Kartoffel-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

Hagenbutten-Marmelade gestrichen, der andere Kuchen, in den man Blumen und dergleichen ausgeschnitten hat, wird darauf gelegt, am ganzen Ende mit Einschnitten gemacht, leicht mit Eigelb bestrichen und etwas rasch gebacken, und dann gut mit Zucker bestreut.

870. Milch-Torte. — Zwei mürbe Kreuzerbrode werden gut von der Rinde befreit, dann in ganz dünne Stückchen geschnitten, diese in einen Schoppen Milch, in welche man 3 Loth gute frische Butter gethan hat, ganz zart verkocht, dann vom Feuer gestellt, wenn es nicht mehr heiß ist, 5 Eigelb dazu gethan, vier Loth Zucker, 2 Loth verzierte Drangenschalen, und die fein verwiegte Schale einer halben Citrone, etwas Zimmet und 4 Loth der Länge nach geschnittene Mandeln. Dieß wird mit einander sehr gut vermischt, von 4 Eiweiß wird Schnee geschlagen, darunter gemischt, und die Masse in ein mit geriebenem Buttermehl ausgelegtes Blech gefüllt und etwas langsam gebacken, nachdem ziemlich mit Zucker bestreut.

871. Gelbe Rüben-Torte. — 8 mittelgroße gelbe Rüben werden geschält, dann in Wasser recht weich gekocht, heraus genommen, und durch ein Haarsieb gestrichen; 6 Loth Zucker wird mit einem Glasvoll Wasser eine Weile gesotten, dann der Saft einer Citrone, sowie auch die fein verwiegte Schale davon, dazu gethan, ein Paar mal aufkochen lassen und dann die gelben Rüben dazu, unter beständigem Rühren eine Weile mit einander gekocht, auf einen Teller gethan und erkalten lassen. Diese Marmelade darf aber nicht zu steif seyn, dann wird eine leer gebackene Torte mit Gitter damit gefüllt.

872. Reis-Torte. — Man kocht $\frac{1}{4}$ Pfund Reis in Wasser, daß er zwar recht weich, aber doch ganz bleibt, die Schale einer Citrone wird abgeschält, fein verwiegt und zu dem Reis gethan, ehe er ganz gekocht ist. Ist nun der Reis weich genug, so wird er auf die Seite gestellt, wo er noch warm bleibt; $\frac{1}{4}$ Pfund Zucker wird gestossen, der Saft von $1\frac{1}{2}$ Citrone darüber