

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

876. Blätter-Torte

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

gestoßener Zucker wird mit einem Eiweiß und etwas Citronensaft recht schaumig gerührt, die Torte, welche man aus dem Model gethan hat, Messerrücken dick damit bestrichen, und mit ziemlich fein verwiegten Pistazien bestreut, dann in einem erkühlten Ofen ein wenig getrocknet.

876. Blätter-Torte. — Von 1 Pfd. Mehl und 1 Pfd. Butter macht man spanischen Buttermig, macht daraus 6 Kuchen von gleicher Größe, backt jeden besonders, aber auf einem wird Gitter und Rand gemacht, vor dem Backen stupft man die Kuchen, damit sie keine Blasen bekommen, sind sie nun alle gebacken, so wird jeder Kuchen nach Belieben mit Marmelade bestrichen, und einer auf den andern gesetzt, den mit dem Gitter zu oberst, die Torte wird nun gleich schön rund geschnitten, und dann am Rand so wie auch das Gitter, mit der vorhergehenden Glace glasirt, und dann das Gitter mit Gelee ausgefüllt.

877. Mandel-Torte. — Man belegt den Boden eines breiten Bleches mit Rande, welches mit Butter ausgestrichen ist, mit Buttermig, streicht gute Marmelade darauf, $\frac{1}{4}$ Pfd. Mandeln werden sehr fein gestoßen, $\frac{1}{4}$ Pfd. Zucker mit sechs Eigelb abgerührt, die Mandeln nebst der fein verwiegten Schale einer halben Citrone und dem Saft davon auch dazu gethan, mit diesem noch eine gute Viertelstunde gerührt, dann wird von dem Eiweiß Schnee geschlagen, darunter gezogen, und auf den Buttermig gegossen, im Ofen recht langsam gebacken, dann zweimal gestürzt und gut mit Zucker bestreut.

878. Quitten-Torte. — Man verfertigt eine Torte von Buttermig mit einem etwas hohen Rande, legt eingemachte Quitten in kleinen Stückchen auf dem Boden herum. Mehrere gute Aepfel werden zu einer Marmelade gekocht, mit 3 Eigelb, 4 Loth gestoßenem Zucker, Zimmet recht fein zerrührt, von zwei Eiweiß Schnee geschlagen, darunter gezogen, und über die Quitten gegossen, oben darüber etwas gestoßenes