

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

880. Eier-Torte

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

Bisquit oder Makaronen gestreut, dann recht schön gebacken, und mit Zucker bestreut.

879. Karthäuser-Torte. — $\frac{1}{2}$ Pfund Butter wird mit 3 ganzen und 2 Gelbeiern abgerührt, $\frac{1}{2}$ Pfd. gestoßener Zucker dazu gethan, und mit diesem noch eine Zeit gerührt, dann $\frac{1}{4}$ Pfd. Mehl darunter gemacht, von 2 Eiweiß Schnee geschlagen, darunter gezogen, dann zuletzt noch ein leichtes $\frac{1}{4}$ Pfd. Mehl darunter gethan, in einen mit Butter bestrichenen und mit Brod bestreuten Model gefüllt, und gebacken, gestürzt, mit Zucker bestreut, oder mit einer weißen Glace überzogen, und mit Confitur ausgeziert.

880 Eier-Torte. — 10 Eier werden hart gesotten, das Gelbe davon gethan, in einem Mörser mit $\frac{1}{4}$ Pfd. Butter recht fein gestoßen; ist dieß geschehen, so thut man es in eine Schüssel, schlägt noch ein ganzes Ei daran, thut ein Löffelvoll gestoßener Zucker dazu, rührt dann so viel feines Mehl hinzu, daß es ein nicht sehr fester Teig wird, nimmt ihn auf das Rudelbrett, wirft ihn recht gut zusammen, läßt ihn, wenn es die Zeit erlaubt, wenigstens eine Stunde ruhen; dann wird er ausgewellt, nach Belieben eine Torte dressirt, gut gebacken, dann mit Confitur ausgefüllt.

881. Torte mit Mandelkranz. 10 Loth Butter wird mit einem ganzen und einem gelben Ei abgerührt, 6 Loth gestoßener Zucker dazu, dann ein starkes viertels Pfund gutes Mehl leicht darunter gerührt, ein breites Blech, wie man die Torte in der Größe zu haben wünscht, mit Butter bestrichen, den Teig hinein gethan, und schön gelb gebacken. 12 Loth Zucker wird mit einem großen Eiweiß $\frac{1}{2}$ Stunde gerührt, während dessen etwas Zitronensaft darunter gemischt, ist es nun recht zart und schaumig gerührt, so werden 12 Loth der Länge nach geschnittene Mandeln gut darunter gerührt, dann davon einen Kranz um die Torte gemacht, so wie auch in den leeren Raum von den Mandeln mehrere Abtheilungen gemacht werden, daß es wie ein Stern aussieht, dann wird die Torte in einem warmen