

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

881. Torte mit Mandelkranz

[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

Ofen nur so zu sagen getrocknet, weil sie schön weiß bleiben muß, dann mit beliebigen Confituren ausgefüllt. Man kann zu dieser Torte auch nur einen Boden von geriebenem Buttermehl machen, so wird sie doch auch sehr gut.

882. Linsen-Torte. — $\frac{1}{2}$ Pfund gut erlesene und gewaschene Linsen werden im Wasser recht weich und ganz kurz eingekocht, dann durch ein Haarsieb gestrichen, $\frac{1}{4}$ Pfd. Zucker wird mit $\frac{1}{2}$ Schoppen Wein nebst Zimmet, ganzen Nelken und Citronenschalen eine gute Weile gekocht, dann das Gewürz heraus gethan und die Linsen hinein, diese mit dem Wein unter beständigem Rühren mehreremal aufkochen lassen, dann zum Erkalten auf ein Geschirr gethan. 12 Loth Mandeln, 12 Loth Butter, $\frac{1}{2}$ Pfund Mehl und 10 Loth Zucker wird mit einander sehr gut zerrieben, dann mit Eiern zu einem etwas lockern Teig gemacht, den man ruhen läßt. Alsdann wird er in zwei Theile getheilt, zwei Messerrücken dick ausgewellt, auf den Boden der Torte die Linsen-Marmelade halb kleinen Fingersdick gestrichen, der andre Kuchen, welchen man mit hübschen Einschnitten gemacht hat, darüber gelegt, am Ende schön gleich geschnitten und ausgezackt, dann mit Eiweiß, welches man zu halbem Schaum geschlagen hat, bestrichen und mit Zucker bestreut, dann schön gebacken, nachdem mit Zucker und etwas Zimmet bestreut.

883. Schnee-Torte. — 12 Loth Mehl, 10 Loth Butter gut zerrieben, dann mit saurem Rahm einen Teig gemacht, Messerrücken dick ausgewellt, eine Torte mit Rand daraus formirt, den Boden mit Confitur belegt, 5 Eiweiß zu Schnee geschlagen, 5 Löffelvoll gestoßenen Zucker darunter gemischt, über die Confitur gefüllt, dann in einem Ofen, welcher nicht viel obere Hitze haben darf, gebacken.

884. Citronen-Torte. — Von 4 bis 5 Citronen wird die gelbe Schale so dünn als möglich abgeschnitten, in kochendes Wasser zugelegt und weich gekocht, die weiße Schale wird behutsam von dem Mark abge-