

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

882. Linsen-Torte

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

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 Zitronenschalen 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-