

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

891. Nuß-Torte

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

den andern Kuchen darauf, macht mit dem Messer Einschnitte darein, mit Ei bestrichen, und mit grob gestoßenem Zucker bestreut, und nicht zu heiß gebacken.

891. Nuß-Torte. — Eine Torte von Buttermilch mit Fingerhohem Rande wird fertig und schön gelb gebacken. Ein Kaffeelöffel voll Mehl und 6 Eier gelb werden mit einem starken Schoppen Milch recht zart gerührt, vier Loth Zucker, ein Loth fein vermiegte Drangenschalen dazu gethan, dieß wird auf dem Feuer gerührt, bis es dick ist, dann hinweg gethan, darin gerührt bis es beinahe kalt ist, hernach auf die Torte gefüllt, schön gleich darauf gemacht. Nun schneidet man eingemachte Nüsse in ganz feine Blättchen, besetzt die ganze Creme schön damit, streut gestoßenen Zucker darüber, und stellt die Torte nur noch ein Paar Minuten in einen nicht heißen Ofen, dann ist sie fertig. Wenn man zwischen die Nußblättchen eine Johannisbeere und geschnittene Pistazien legt, so sieht die Torte sehr schön aus.

892. Rosen-Torte. — $\frac{1}{8}$ Pfd. Mandeln, $\frac{1}{8}$ Pfd. Butter, $\frac{1}{8}$ Pfd. gestoßener Zucker und 12 Loth Mehl werden recht gut mit einander gerieben, dann mit Rosenwasser zusammen gemacht, der Teig zwei Messerrückendick ausgewellt, und einen Tortenboden daraus geschnitten, auf einem leicht mit Mehl bestreuten Blech ganz leicht gebacken. Ein Loth Turnesol wird mit einem Glasvoll Wasser zum Feuer gesetzt, darin gut ausgekocht: ist dieß geschehen, so wird der Flor stark ausgedrückt, das Wasser davon bis auf mehrere Löffelvoll eingekocht, dann 3 Löffelvoll gutes Rosenwasser dazu gethan, und mit diesem bis auf ein halbes Kaffeelöffelchen voll eingekocht, $\frac{1}{2}$ Pfd. Zucker wird mit 2 Eiweiß recht schaumig und dick gerührt, dann die rothe Farbe dazu gethan, und nur so lang gerührt, bis sich die Farben mit einander verbunden haben, denn durch längeres Rühren würde sich die schöne rothe Farbe vermindern. $\frac{3}{4}$ Pfd. sehr fein mit Rosenwasser gestoßene Mandeln werden nun unter die Gelee