

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

894. Geschnittene Torte

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

gemischt, und ebenfalls so lange gerührt, bis sie von der Gelee überzogen sind. Alsdann werden aus dieser Masse halb Fingerdicke Würste, so lang man sie machen kann, auf einem Brette mit gestoßem Zucker ausgerollt. Mit diesem fängt man nun in der Mitte des Bodens an einen runden zackenartigen Kranz zu machen, und macht so einen nach dem andern, bis an den Rand hinaus, daß es eine Rose bildet; thut hernach die Torte in einen Ofen, welcher gar nicht zu heiß seyn darf, füllt, wenn sie wieder erkaltet ist, die leeren Räume nach Geschmack mit feinen Confituren aus, so erhält man wirklich eine sehr schöne und gute Torte.

893. Quitten = Torte mit Mandeln. — $\frac{1}{2}$ Pfd. geschälte Mandeln wird ziemlich fein gestoßen, $\frac{1}{2}$ Pfd. Zucker mit einem Glasvoll Wasser so lang gekocht, bis der Zucker kleine Fäden zieht, dann die Mandeln dazu gethan, und auf dem Feuer ein Paar mal umgerührt, von einer halben Citrone die Schale fein verwiegt, darunter, und rührt einige Löffelvoll eingemachtes Quittenmark darunter, läßt es miteinander noch kochen, bis es recht dick und zäh ist; alsdann auf Obladen gethan, und einen schönen runden Boden daraus gemacht, der durchaus gleich hoch ist, wenn es kalt ist mit einer schönen Glace überzogen.

894. Geschnittene Torte. — Man rührt $\frac{1}{2}$ Pfd. fein gestoßenen Zucker, 12 Loth gestoßene Mandeln und 8 Eiergelb, bis es ganz schaumig ist, thut auch Citronenschalen und Zimmet dazu, schlägt 7 Eiweiß zu Schnee, zieht ihn nebst $\frac{1}{4}$ Pfd. feinem Mehl unter die Masse, füllt es dann gleich in einen mit Butter bestrichenen Model, backts in einem nicht zu heißen Ofen ganz langsam. Nun wird ein Kochlöffelvoll Mehl mit süßem Rahm angerührt, 4 Eiergelb dazu gethan, 3 Loth Zucker, dann noch 2 Tassen voll süßen Rahm, oder auch nur gute Milch, darunter gerührt, außs Feuer gesetzt, und unter beständigem Rühren dick werden lassen, dann vom Feuer gethan. Ist nun die Torte wenigstens mehrere Stunden gebacken,

so wird sie nach Belieben in Blätter geschnitten, jedes der Blätter mit Aprikosen-Marmelade ganz leicht bestrichen, dann von dem Crem gut Messerrücken dick darüber gestrichen, und so fährt man fort, bis alle Blätter wieder auf einander sind. Das oberste Blatt wird mit einer weißen Glace, wovon man etwas gestoßene Vanille thut, schön glasirt.

895 Guß-Torte. — Eine Torte von gutem But-
terteig mit einem Rande wird fertig, dann folgen-
der Guß darauf gethan. Man setzt 3 Tassen voll Milch
aufs Feuer, rührt einen starken Löffel voll Mehl recht glatt
an, wenn die Milch kocht, so wird das Angerührte
hinein gerührt, eine kleine Weile gekocht, dann auf die
Seite gestellt, 4 Loth fein gestoßene Mandeln, 4 Loth
frische Butter, 3 Loth gestoßener Zucker und ein we-
nig Zimmet darunter gemischt; wenn es erkühlt ist
4 Eiergelb darunter, 4 Loth gestoßene bittere Ma-
karonen, 4 Loth gestoßenes Bisquit und 2 Loth ganz
klein geschnittener Citronat. Diese Masse wird nun
recht gut durch einander gerührt, dann auf die Torte
gefüllt, etwas langsam gebacken, dann mit Zucker be-
streut.

896. Punsch-Torte. — 1 Pfd. Butter wird mit
1 Pfund fein gestoßenem Zucker, und 9 ganzen Eiern
ganz schaumig gerührt, der Zucker muß aber an einer
Citrone und an einer Pomeranze abgerieben seyn;
dann wird 1 Pfd. Mehl nach und nach darunter ge-
rührt. Die Masse wird nun schnell in eine mit
Butter bestrichene Form gefüllt und in einem nicht zu
heißen Ofen schön gelb gebacken. Ist die Torte hin-
länglich erkühlt, so wird sie in stark Messerrücken dicke
Scheiben geschnitten, diese mit beliebiger Marmelade
bestrichen, die Scheiben wieder schön auf einander ge-
setzt. 12 Loth recht fein gestoßener Zucker wird mit
einem großen Eiweiß stark gerührt, nach und nach 2
Löffel voll Rum darunter gethan, und damit noch recht
stark gerührt; ist nun die Glace schön weiß und zart,