

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

895. Guß-Torte

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

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, worenin man etwas gestoßene Vanille thut, schön glasirt.

895 Guß-Torte. — Eine Torte von gutem But-
terteig mit einem Rande wird verfertigt, dann folgen-
der Guß darauf gethan. Man setzt 3 Lassenvoll Milch
aufs Feuer, rührt einen stärker Löffelvoll 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
Löffelvoll Rum darunter gethan, und damit noch recht
stark gerührt; ist nun die Glace schön weiß und zart,