

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

896. Punsch-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,

wird die ganze Torte damit glasirt, und nach Be-
rathen ausgeziert.

897 Gerührte Brod-Torte. — Man schneidet
gut ausgebackenes, mehrere Tage altes weißes Brod
in Scheiben, röstet solches im Ofen schön braun, stößt
es dann so fein wie Mehl, $\frac{1}{2}$ Pfd. fein gestoßener
Zucker, wird mit 10 Eiergelb sehr gut gerührt, $\frac{1}{2}$ Loth
gestoßene Nelken, etwas Muskatblüthe und Zimmet, ein
wenig fein gestoßene Kardamomen, 2 Loth eingemachte
und verwiegte Pomeranzenschalen, eben so viel Citronat
wird nebst $\frac{1}{4}$ Pfd. sammt den Hülsen gestoßene, vor-
her aber gut abgeriebene, Mandeln dazu gethan, mit
all diesem noch $\frac{1}{4}$ Stunde gerührt; das Eiweiß zu
Schnee geschlagen, mit der Masse vermischt, dann 10
Loth Brod darunter gezogen, in eine mit Butter be-
strichene Form gefüllt, und etwas langsam gebacken.

898. Schwarzbrod-Torte. — $\frac{1}{4}$ Pfund recht
trockenes geriebenes Schwarzbrod wird mit Kirschen-
wasser angefeuchtet. $\frac{1}{2}$ Pfd. Zucker mit 12 Eiergelb recht
stark gerührt, die fein verwiegte Schale einer Citrone,
Zimmet, Nelken und 12 Loth gestoßene Mandeln da-
zu gethan, noch recht stark gerührt, dann das Brod
und ein Löffelvoll feines Mehl darunter gemischt, zu-
lezt den Schnee der 12 Eier darunter gezogen, gleich
in den Model gefüllt und ebenfalls langsam gebacken.

899. Gerührte Mandel-Torte. — 12 Loth
fein gestoßener Zucker wird mit 9 Eiergelb sehr schau-
mig gerührt, dann $\frac{1}{2}$ Pfd. recht zart mit Rosen-
wasser gestoßene Mandeln dazu gethan, nebst dem Saft
und fein verwiegter Schale einer Citrone, das Eiweiß
wird zu Schnee geschlagen, die Hälfte davon unter die
Masse gut gerührt, dann 12 Loth feines Mehl und
zulezt die andere Hälfte Schnee recht wohl durch ein-
ander gemacht, in Model gefüllt, und gleich in Ofen,
bei mäßiger Hitze recht gut ausgebacken.

900. Schokolade-Torte. — $\frac{1}{2}$ Pfund Mandeln
wird geschält und getrocknet, dann mit Eiweiß recht