

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

898. Schwarzbrod-Torte

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

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