

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

900. Chokolade-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 Seiben 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, vorher 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 bestrichene Form gefüllt, und etwas langsam gebacken.

898. Schwarzbrod-Torte. — $\frac{1}{4}$ Pfund recht trockenenes geriebenes Schwarzbrod wird mit Kirschenwasser 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 dazu gethan, noch recht stark gerührt, dann das Brod und ein Löffelvoll feines Mehl darunter gemischt, zuletzt 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 schaumig gerührt, dann $\frac{1}{2}$ Pfd. recht zart mit Rosenwasser 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 zuletzt die andere Hälfte Schnee recht wohl durch einander 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

fein gestoßen; 6 Loth Schokolade wird gerieben, 8 Eiweiß schlägt man zu Schnee, thut 12 Loth gestoßenen Zucker und das Gelbe der Eier dazu, rührt es mit einander $\frac{1}{4}$ Stunde recht stark, thut dann die Mandeln und Schokolade nebst Zimmet dazu, rührt es mit einander, bis es sich gut vermischt, zieht dann noch zuletzt $\frac{1}{8}$ Pfd. sehr feines Mehl darunter; füllt es schnell in Model, und backt es schön aus bei nicht zu starker Hitze.

901. Bisquit-Torte. — 20 ganze Eier, welche man warm gemacht hat, werden in einen hohen Topf gethan, mit einem dazu passenden Beselen von geschältem Reis recht durchgeschlagen, dann 1 Pfd. fein gesiebten Zucker dazu gethan, und mit einander bei der Wärme eine Stunde geschlagen, wo es ganz dick wird, ist dieß geschehen, so rührt man 28 Loth Puder, oder in Ermangelung desselben, 1 Pfd. feines Mehl hinein, rührt aber noch so lang, bis sich das Mehl gut vermischt hat, dann gleich in die Form und in den Ofen gethan, welcher keine starke Hitze haben darf, und so recht langsam schön gelb gebacken.

902. Vanille-Torte. — $\frac{1}{2}$ Pfd. fein gestoßener Zucker wird mit 4 ganzen und 3 Gelbeiern $\frac{3}{4}$ Stunden recht stark gerührt, bis es ganz schaumig wird, dann nach Gutfinden fein gestoßene Vanille dazu gethan, 12 Loth feines Mehl und den Schnee vom 3 Eiweiß darunter gezogen, in eine mit Butter bestrichene Form eingefüllt, und schön gebacken.

903. Sand-Torte. — 1 Pfd. gute frische Butter wird mit 1 Pfd. fein gestoßenem Zucker und 10 ganzen Eiern ebenfalls sehr schaumig gerührt, die fein verwiegte Schale einer Citrone dazu gethan, ein Pfund recht trockenens feines Mehl darunter gezogen, dann in einen bestrichenen Model gefüllt, etwas langsam recht gut gebacken, dann schön nach Belieben glasirt, oder nur mit Zucker bestreut.

904. Aufgesetzte Torte. — Man nimmt 1 Pfd.