

# **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**

901. Bisquit-Torte

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

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.