

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

904. Aufgesetzte 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.

Mehl, 1 Pfd. Butter. Das Mehl wird getheilt, aus der einen Hälfte wird mit 4 Eigelb, ein wenig Salz und süßer Milch ein guter Nudelteig gemacht. Die andre Hälfte des Mehls wird in den Butter geknetet; der Nudelteig wird Messerrücken dick ausgewellt, dann der Buttermteig darauf gestrichen, der Teig zusammen gelegt, dann wieder ausgewellt, und so 3 mal wiederholt. Man schneidet sodann runde Bläse daraus, backt sie schön, bestreicht jeden mit einer andern Confitur, setzt sie wieder auf einander, 6 Loth Chokolade wird gerieben, $\frac{1}{4}$ Pfd. Zucker mit einem Glasvoll Wasser gekocht, dann die Chokolade dazu gethan, und noch gekocht, bis sie ganz dick ist, dann die Torte damit überzogen und mit Pistazien ausgeziert.

905. Galanterie-Torte. — Man nimmt ein Pfd. Mehl, 1 Pfd. fein gestoßenen Zucker, 1 Pfd. Butter, 1 Pfd. fein gestoßene Mandeln, die fein verwiegte Schale einer Citrone, macht mit 2 bis 3 Eiern einen Teig daraus, den man starken Messerrücken dick auswellt. Nun schneidet man nach der Größe einer mittlern Platte einen Boden heraus, legt ihn auf ein mit Mehl bestreutes Blech, schneidet von dem übrigen Teig noch 4 bis 5 Böden, aber jeden 2 Fingerbreit kleiner als den andern, backt sie etwas rasch. Nun wird jedes Blatt mit einer andern Confitur bestrichen, dann der Reihe nach aufeinander gelegt; um jeden Kuchen muß man aber, ehe sie gebacken werden, einen kleinen fingerdicken Rand machen, dann, wenn die Torte aufgesetzt ist, mit Folgendem schön glasiren: $\frac{1}{4}$ Pfd. Zucker wird mit einem Eiweiß und einem guten Löffelvoll Drangenblüthwasser zu einem feinen Glace gerührt, die Torte schön damit bestrichen, und mit länglicht geschnittenen eingemachten Drangenschalen recht zierlich belegt, auch kann man noch eingemachte Nüsse schön ausschneiden und dazu nehmen, so wird die Torte recht schön.

906. Chokolade-Bisquit. — $\frac{1}{2}$ Pfund fein gestoßener Zucker wird mit 8 ganzen und 4 Gelbeiern