

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Freiburger Kochbuch

Bohrer, Crescentia

Freiburg i. Br., 1836

23. Rahmtorte

[urn:nbn:de:bsz:31-107321](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-107321)

Schüssel, und rührt es $\frac{1}{2}$ Stunde immer nach einer Seite; dann macht man von 8 Eiern einen Schnee, rührt 8 Lth. feines Mehl darein, von einer Zitrone die feingeschnittene Schale, und wenn Alles gut verrührt ist, streicht man auf ein breites Blech Butter, giebt von dem Angerührten einen guten Theil darauf, läßt es auseinandergehen, bis es die Größe bekommt, in der man die Torte haben will, läßt es dann in einem ganz abgefühlten Ofen backen, und backt von diesem abgerührten Teige 4 bis 5 Blätter nacheinander. Ist ein Blatt ausgebacken, so legt man es auf einen Teller, so groß man die Torte wünscht, und schneidet das Uebrige ringsherum ab, damit jedes Blatt eine gleiche Runde bekommt, sind alle Blätter gebacken, so thut man 1 Eßlöffelvoll Arrac darauf, läßt es ein wenig anziehen, thut hernach eingemachte Früchten nach Belieben darauf, legt die Blätter ganz gleich aufeinander und streicht zwischen jedes Blatt Eingesottenes, das obere wird aber fein mit Zucker bestreut; dann wird 1 Eierweiß mit Citronensaft und Zucker zerfleppert, mit etwas Rahmensaft gefärbt, die Torte damit bestrichen, nach Belieben mit eingesottene Früchten geziert und zur Tafel gegeben.

23. Rahm = Torte.

Man macht $\frac{1}{2}$ Maas süßen Rahm mit Zucker siedend, rührt 10 Eierdotter darein, und läßt es so lange auf dem Feuer unter fortwährendem Umrühren kochen, bis es dick ist; dann wird von einer Zitrone die Schale auf Zucker abgerieben, und auch dazu gethan, ein Model mit dünnem Buttermehl ausgelegt, das Gefochte hinein gegossen, mit Zucker und Zimmt bestreut, und gebacken. Man kann aber eine große oder kleine Rahm = Torte auf folgende Art machen: man zerfleppert so viel Eierdotter mit Zucker als beliebt recht stark, und rührt nach und nach 1 Schoppen Rahm daran; dann werden kleine Tortenformen, oder ein großes Blech mit einem Rande, mit mürbem Buttermehl dünn ausgelegt, der Boden mit

sauber gewaschenen und gereinigten Rosinen, und wenn es beliebt, mit klein geschnittenen Mandeln und Zitronenschalen bestreut, und die mit Rahm zerflepperten Eiern darauf gegossen, und gestoßener Zimmt darauf gestreut, so läßt man es im Backofen schön gelb backen.

24. Reis-Torte.

Man reinigt und wäscht $\frac{1}{2}$ Pfd. vom schönsten Reis recht sauber, thut ihn in eine Reine, gießt $\frac{1}{2}$ Maas Wein daran, stellt ihn auf glühende Asche, und läßt ihn so lange stehen, bis er recht aufgeschwollen und weich ist, alsdann läutert man $\frac{1}{2}$ Pfd. Zucker in einer messingenen Pfanne, schneidet von 2 Zitronen die Schalen klein gewürfelt, thut diese, nebst dem Saft, Mark, und dem gekochten Reis in den Zucker, und läßt dieses darin kochen. Sollte es zu dick werden, so gießt man ein wenig Wein daran, und läßt es gelb werden, wenn der Reis in dem Zucker $\frac{1}{4}$ Stunde gekocht hat, so thut man ihn vom Feuer, schneidet $\frac{1}{4}$ Pfd. Citronat kleingewürfelt, rührt es darein, und wenn Alles kalt ist, so füllt man es guten Fingersdick in ein mit Butter ausgelegtes Blech, streut Zucker und Zimmt darauf, macht einen mit Blumen ausgeschnittenen Deckel darauf, bestreicht ihn mit verrührten Eiern und läßt die Torte schön gelb backen. Diese Torte ist für 6 bis 8 Personen; will man aber nicht so viel Mühe und Kosten haben, so kocht man den Reis im Wasser weich, schneidet von einer halben Zitrone die gelbe Schale ganz dünn ab, schneidet sie Fingerslang und so schmal als möglich, und kocht diese Streifen im Wasser weich. Während dem Kochen muß aber das Wasser etlichemal abgegossen, und wieder siedendes daran gegossen werden, daß sich das Bittere recht herauszieht; nun gießt man den Reis und die Zitrone ab, und läßt beides miteinander kalt werden, rührt es hernach mit so viel Zucker, daß es süß genug wird, durcheinander, drückt den Saft von den Zitronen daran und macht es mit diesem noch einmal recht durcheinander, und füllt es