

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Freiburger Kochbuch**

**Bohrer, Crescentia**

**Freiburg i. Br., 1836**

21. Pistazientorte

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

durcheinander gerührt ist, schlägt man das Weiße von den Eiern zu dickem Schnee, ist dieses auch langsam darein gerührt worden, so wird die Torte in ein mit Buttermehl ausgelegtes Blech gefüllt, und sobald sie gebacken ist, warm auf den Tisch gegeben.

### 21. Pistazien-Torte.

Man nimmt 4 Loth Pistazien, legt sie so lange in frisches Wasser, bis die Haut heruntergeht, zieht sie ab, und wiegt sie recht zart; auch wiegt man von einer halben Zitrone die Schale und 2 Loth grünes Zitronat recht fein, thut dieses, nebst 7 Loth vom feinsten Zucker, und 6 Loth abgezogene Mandeln, welche mit den unten angezeigten Spinat-Euter, recht zart gestoßen werden müssen, in eine Schüssel, mischt es durcheinander, und rührt es mit 4 Eierdottern und 3 ganzen Eiern,  $\frac{1}{2}$  Stunde nach einer Seite, zuletzt drückt man von einer halben Zitrone den Saft daran, gießt es in einen mit Butter bestrichenen und mit geriebenem Brode bestreuten Tortenmodel, und läßt die Torte langsam backen. Diese Portion ist aber nur für 4 Personen, und gehört also in einen kleinen Tortenmodel. Will man aber die Torten größer haben, so muß man von jeder Zubehörde noch einmal soviel nehmen, übrigens ist dieses eine der köstlichsten Torte. Das Spinat-Euter wird auf folgende Art gemacht: man nimmt 3 gute Händevoll Spinat, thut die Stengel davon, wäscht ihn sauber, stößt ihn in einem Mörser, und drückt ihn durch ein Tuch; dann gießt man das Durchgedrückte in ein messingenes Pfännlein, thut etwas Zucker daran, und läßt es ein wenig kochen, damit sich das Grüne auf den Boden setzt. Hernach seiet man es mit Allem durch ein Tuch, damit das Wasser davon kömmt, schabt das Grüne im Tuch mit einem Löffel heraus, und stößt die Mandeln damit, um die Torte schöner zu machen.

### 22. Punsch-Torte.

Man nimmt  $\frac{1}{2}$  Pfd. Zucker und 14 Eiergelb in eine