

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Freiburger Kochbuch

Bohrer, Crescentia

Freiburg i. Br., 1836

9. Freiburgertorte

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

9. Freiburger Torte.

Man nimmt $\frac{1}{2}$ Pfd. recht schöne abgezogene Mandeln, und legt sie in frisches Wasser; dann nimmt man sie auf einen holzernen Teller, und schneidet sie der Länge nach so dünn als möglich; wenn dieses geschehen ist, dann schlägt man 7 Eier mit einem dazu bestimmten kleinen Bäschen, in einer Schüssel so lange bis sie schäumen, thut hernach $\frac{1}{2}$ Pfd. durchgeseibten Zucker dazu, und rührt dieses zusammen $\frac{1}{2}$ Stunde recht stark. Nun thut man die abgeriebene Schale von einer halben Zitrone, $\frac{1}{4}$ Pfd. vom feinsten Mehl und den dritten Theil von den Mandeln dazu, macht es mit diesem langsam durcheinander und füllt es in einen mit Butter bestrichenen, und mit geriebenem Brode bestreuten Tortenmodel, streut die noch übrigen Mandeln darauf herum, und läßt die Torte ganz langsam backen.

10. Gefüllte Torte.

Man macht den Teig wie zu der vorherbeschriebenen Brüsseltorte, macht davon 3 oder 4 gleich runde Blätter, bestreicht ein jedes derselben mit verrührten Eiern, backt auch ein jedes besonders, legt dann die Blätter ordentlich aufeinander, und füllt zwischen jedes Blatt eine andere eingesottene beliebige Fülle. Hat man nichts anderes zur Abwechslung, so kann man Aepfel braten, das Mark davon mit Zucker einsieden, und in die Torte füllen. Sind die Blätter ordentlich aufeinander gelegt, so macht man von 4 Eierklar einen Schnee, überstreicht die Torte Fingersdick damit, besäet den Schnee recht dick mit Zucker, läßt die Torte in einem ganz kühlen Ofen übertrocknen, legt oben darauf eingesottene Früchte, und giebt sie zur Tafel.

11. Gefüllte Torte von Buttermteig.

Man macht einen Buttermteig, wie bei der Brüsseltorte wallt ihn zwei Messerrückendick aus, schneidet ebenfalls drei oder vier Blätter daraus, so groß man die Torte haben will, überstreicht sie mit Eiern, und backt jedes