

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Freiburger Kochbuch

Bohrer, Crescentia

Freiburg i. Br., 1836

8. Erdäpfeltorte

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

Mandeln fein gestoßen, sodann zusammen in eine Schüssel genommen und mit $\frac{1}{2}$ Pfd. gestoßenem Zucker und 18 Eierdottern $\frac{1}{2}$ Stunde lang recht schnell und schaumig abgerührt; dann thut man den Schnee von 12 Eierklar, 4 Lth. fein geriebene und abgetrocknete Schwarzbrotbröseln, 1 Lth. klein gestoßene Gewürznägelein, 1 Lth. Zimmt, und die zerschnittene Schale von einer Zitrone darunter. Wenn dieses Alles zusammen gut verrührt ist, so bestreicht man einen Tortenmodel mit Butter, streut ihn mit geriebenem Brode aus, und läßt die Torte in einem nicht zu heißen Ofen eine Stunde backen; nimmt sie hernach aus dem Model, überzieht und ziert sie mit Eis, wie auch mit eingesottenen Früchten.

7. Chocolate-Torte.

Man macht sie wie eine Bisquit-Torte, nur daß man zu dieser, wenn sie von $\frac{1}{2}$ Pfd. Zucker gemacht wird, 12 bis 14 Lth. feines Mehl nimmt, zur Chocolate-Torte aber braucht man nur 8 Lth. feines Mehl und 4 Lth. fein geriebene durchgeseibte Chocolate; vor dem Einfüllen der Torte rührt man die Chocolate zuerst in den Teig, hernach erst das Mehl. Wer es liebt, kann in diese Torte $\frac{1}{2}$ Lth. gestoßenen Zimmt und eben so viel Nägelein thun.

8. Erdäpfel-Torte.

Man nimmt zu $\frac{1}{2}$ Pfd. geriebenen Erdäpfeln $\frac{1}{2}$ Pfd. Zucker, schlägt 8 Eier in eine Schüssel und zerkleppert sie recht stark; hernach streut man zuerst den Zucker und dann die Erdäpfel darein, rührt dann alles miteinander $\frac{1}{2}$ Stunde nach einer Seite recht stark, bestreicht einen Tortenmodel mit Butter, und bestreut ihn mit geriebenem Brode; ehe man den Teig in den Model einfüllt, thut man von einer auf dem Reibeisen abgeriebenen Zitrone die Schale dazu; das Mark derselben kann man gewürfelt schneiden, und auch vor dem Einfüllen darein thun. Sobald die Torte eingefüllt ist, stellt man sie in den Ofen, und läßt sie gelb backen.