

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Freiburger Kochbuch**

**Bohrer, Crescentia**

**Freiburg i. Br., 1836**

6. Schwarzbrotorte

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

nebst  $\frac{3}{4}$  Pfd. feinem Mehl dazu gethan. Indessen muß von 8 Eierweiß ein so dicker Schnee geschlagen werden, daß er steht, und dieser gleich nach dem Mehl, nebst dem Saft von einer halben Zitrone langsam unter den Teig gerührt, und dann die Torte, wie die vorige, eingefüllt werden. Man kann den Tortenmodel, wenn er mit Butter bestrichen ist, zuerst mit recht feingewiegten Mandeln, oder mit feingewiegten Pomeranzenschalen bestreuen, und nach diesem erst mit geriebenem Brode; es giebt der Torte einen sehr angenehmen Geschmack. Von diesem Teige können auch kleine Törtlein gemacht werden.

#### 5. Brod-Torte.

Man stößt oder reibt  $\frac{1}{2}$  Pfd. abgeschälte Mandeln mit 1 Ei recht zart, nimmt dazu  $\frac{1}{2}$  Pfd. Zucker,  $\frac{1}{2}$  Lth. gestoßenen Zimmet,  $\frac{1}{2}$  Lth. gestoßene Nägelein, auch 2 Lth. gedörrte und in einem Mörser gestoßene obere Schwarzbrodcrinde, treibt dies alles durch einen Seier, mischt es durcheinander, und rührt es mit 12 Eiern  $\frac{1}{2}$  Stunde recht stark nach einer Seite; bestreicht den Tortenmodel mit Butter, bestreut ihn mit geriebenem Schwarzbrode, thut die Schale von einer Zitrone, nebst 2 Lth. Pomeranzenschalen und 2 Lth. kleingeschnittenem Zitronat, in den Teig, füllt die Torte ein, und läßt sie backen. Wenn sie gut ist, kann man sie mit Eis überstreichen, und mit eingemachten Sachen belegen, oder von diesem mit einem kleinen Löffel allerlei Zierrathen auf die Torte, als Einfassung oder kleine Tröpflein darauf machen. Mit diesem Eis kann man alle Torten auszieren. Wenn es darauf gemacht ist, stellt man die Torte noch ein wenig in die Wärme, daß es trocknet; wenn dieses nicht beliebt, kann man die Torte mit durchgeseibtem Zucker bestreuen, und mit schmal geschnittenen Pommeranzenschalen wie kleine Bogen bestecken.

#### 6. Schwarzbrod-Torte.

Es werden  $\frac{1}{2}$  Pfd. ungeschälte und  $\frac{1}{4}$  Pfd. geschälte

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.