

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Freiburger Kochbuch

Bohrer, Crescentia

Freiburg i. Br., 1836

5. Chocladecreme mit einem Berg

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

3. Chocolate=Creme.

Man läßt $\frac{1}{2}$ Maas süßen Rahm siedend werden; dann thut man 4 bis 6 Lth. geriebene Chocolate, ein gutes Stück Zucker, und ein Stückchen Vanille daran, läßt dieses eine Zeitlang miteinander kochen; verrührt dann das Gelbe von 6 Eiern, rührt die kochende Chocolate=Milch langsam daran, thut es wieder in die Pfanne, und läßt es unter beständigem Umrühren dick werden. Unterdessen setzt man 1 Schoppen Milch auf das Feuer, legt ein Stückchen Zucker darein, schlägt von 2 Eiern einen steifen Schnee, und wenn die Milch siedet, legt man kleine runde Häuflein in die kochende Milch, läßt es eine Weile sieden, und dann die Milch davon ablaufen; hernach legt man diese Schnee=Bällchen auf der Chocolate=Creme herum. Man kann auch den Schnee, ohne ihn zu sieden, in die Creme rühren, dann läßt man es nur noch anziehen.

4. Chocolate=Creme anderer Art.

Man läßt 1 Schoppen süßen Rahm und eben so viel Milch siedend werden. Indessen reibt man 4 Lth. Citronenschalen, auch etwas weniger Chocolate, thut ihn nebst einem Stücklein Zimmt und Zucker, so viel als beliebt in die Milch, läßt es $\frac{1}{4}$ Stunde kochen und rührt es, nach dem man den Zimmt heraus gethan hat, mit 6 Eierdotter an, gießt die Crem in eine beliebige Schüssel, stellt ihn auf heißes Wasser, läßt ihn so lange darauf, bis er gestanden ist. Auf diesen Crem kann man von Obladen Buchstaben schneiden, sie mit dem weißen Zucker=Eis bestreichen, sie trocknen lassen und die Creme vor dem Auftragen damit belegen. Man kann auch die Chocolate=Creme statt der Milch mit halb Wasser und halb Wein kalt anrühren.

5. Chocolate=Creme mit einem Berg.

Man schlägt das Weiße von 6 Eiern zu einem recht dicken Schnee, thut 3 bis 4 Lth. feingesiebten Zucker,

und 2 Lth. geriebene Chocolate darunter, schlägt es schnell untereinander, und setzt es wie eine Pyramide auf ein mit Butter bestrichenen weißes Papier, thut dies auf ein Blech und backt es im Ofen schön gelb; indessen läßt man 1 starken Schoppen Milch oder Rahm siedend werden, legt ein Stück Zucker und 1 Eßlöffel voll geriebene Chocolate darein, läßt es mit diesem eine Zeitlang kochen; dann verrührt man das Gelbe von 4 bis 5 Eiern, rührt die kochende Chocolate-Milch langsam daran, läßt es auf dem Feuer unter beständigem Rühren noch ein wenig anziehen, gießt die Creme auf eine Platte, und läßt sie kalt werden. Wenn der Berg schön ausgebacken ist, nimmt man ihn heraus, macht ihn mit dem Messer unten los, stellt ihn auf die Creme und giebt sie sogleich zur Tafel. Die Creme kann auch warm gelassen werden.

6. Chocolate-Käselein.

Man stößt $\frac{1}{4}$ Pfd. Mandeln so fein als möglich, mischt damit $\frac{1}{4}$ Pfd. geriebene Chocolate und $\frac{1}{4}$ Pfd. gestoßenen Zucker wohl untereinander, schlägt 6 Eier dazu, rührt 3 Eßlöffel voll saurem Rahm nebst einer $\frac{1}{2}$ Maas Milch daran, läßt es unter beständigem Rühren auf dem Feuer scheiden, aber nicht hart werden, gießt es in ein Siebchen zum Ablaufen, stürzt es auf eine Platte, sticht mit einem Förmchen Rosen oder Sternen daraus, legt sie auf ein Blech und läßt sie ein wenig abtrocknen. Unterdessen verschlägt man 1 Schoppen süßen Rahm, das Weiße von 2 Eiern und ein Stückchen Vanille oder Zimmt stark miteinander, daß es wie Schaum ist, läßt es dann unter beständigem Rühren, auf schwachem Feuer, zu einer dicken Creme werden, aber nicht kochen, und richtet diese auf eine Platte, damit sie kalt wird und eine Haut bekommt; dann läßt man ein Stückchen Zucker in 1 bis 2 Löffel voll Wasser zergehen, rührt ein wenig geriebene Chocolate darunter, bestreut die Chocolate-Käselein damit, und legt sie auf der Creme herum.