

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Freiburger Kochbuch**

**Bohrer, Crescentia**

**Freiburg i. Br., 1836**

6. Chocolate Käslein

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

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.