

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Freiburger Kochbuch

Bohrer, Crescentia

Freiburg i. Br., 1836

3. Gefrorenes von Chocolate

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

bis die Masse dick geworden, und wenn sie erkaltet ist, läßt man sie in der Büchse gefrieren. Die Masse wird zu allem, was vom Rahm gefroren ist, genommen, mit dem Unterschied, daß alles, was daraus gemacht wird, seinen Geschmack, Farbe und Form behält.

3. Gefrorenes von Chocolate.

Man setzt 1 Pfd. Chocolate mit 1 einem Schoppen Wasser zum Feuer, daß sie recht zergeht, und rührt beständig darin. Wenn sie recht zerschmolzen ist, rührt man das Gelbe von 6 Eiern und $1\frac{1}{2}$ Pfd. Zucker darein, gießt 1 Schoppen Rahm hinzu, und rührt es recht durcheinander; sobald die Eier angezogen haben, gießt man es in die Büchse, und läßt es gefrieren.

4. Gefrorenes von Crem.

Man läutert $\frac{1}{4}$ Pfd. Zucker, läßt indessen 1 Maas süßen Rahm und 8 Eierdotter unter beständigem Umrühren in einer Pfanne, welche auf Gluthen steht, etwas dick werden, treibt es hernach durch ein Sieb und läßt es abkühlen; ehe man es gefrieren läßt. Der Geschmack dieses Gefrorenen läßt sich willkürlich von einigen Tropfen Liqueur, oder von Pomeranzenblüthe, oder von Vanille machen, man stößt es und läßt es damit abkochen, oder man reibt den Zucker auf Zitronen ab und verfährt damit wie mit den Vorigen.

5. Erdbeer = Gefrorenes.

Man treibt Erdbeeren durch ein Sieb, thut $1\frac{1}{2}$ Maas süßen Rahm, und $\frac{3}{4}$ Pfd. Zucker dazu, läßt alles eine Stunde beisammen stehen, schüttet es durch ein Sieb, und läßt es dann gefrieren.

6. Erdbeer = Gefrorenes mit Wein.

Man drückt gute Erdbeeren aus, streicht sie durch ein Sieb, nimmt $\frac{1}{2}$ Maas Saft; $\frac{1}{4}$ Pfd. geläuterten Zucker und die auf dem Zucker abgeriebene Zitronenschale, 2