

Male mit den Farben ab. Man schließt den Deckel fest zu und stellt die Form in Eis. Dasselbe muß in kleine Stückchen zerschlagen, mit Salz gemischt sein und über die Form zusammengehen. Man läßt sie ungefähr 4 Stunden stehen. Vor dem Gebrauche reinigt man von außen die Form, damit kein Salz in die Masse kommt, taucht die Form rasch in heißes Wasser, stürzt sie auf die dazu bestimmte Platte und garniert sie mit kleinen Makronen.

Cremes.

266. Creme auf schwedische Art.

6 Eidotter rührt man mit 6 Löffel Zucker schaumig, dann gibt man 1 Löffel Arrak oder Rum und zuletzt den Schaum von $\frac{1}{2}$ l Schlagrahm dazu. Diese Creme kann auch in Gläsern serviert werden.

267. Kastanienberg.

250 g Kastanien werden so lange in Wasser gekocht (ungefähr 20 Minuten), bis sie sich schälen lassen. Abgeschält werden sie durch das Haarsieb passiert. Die geschälten Kastanien können auch durch die Reibmaschine kommen. Hierauf wird die Masse mit Zucker und einem kleinen Stückchen Butter vermischt; dann drückt man sie durch ein Reibeisen in die dazu bestimmte Schüssel und türmt sie in der Mitte als Berg auf, $\frac{1}{2}$ l dicken Schlagrahm schlägt man zu Schnee, gibt Zucker und Vanille daran und häuft sie um den Berg herum. Dies ist eine rasch hergestellte und sehr beliebte Näscherei.

268. Wein-Creme.

$\frac{1}{2}$ Flasche Weißwein macht man kochend, dann schlägt man 4 Eidotter und 3 ganze Eier mit 250 g Zucker und

1 Löffel Mehl in einem Hafen schaumig ab, gießt den kochenden Wein unter beständigem Rühren daran und rührt den Creme auf dem Feuer, bis er anfängt, dick zu werden, kochen darf er nicht. Man stellt ihn zurück, rührt öfters um bis zum Erkalten. Dann füllt man ihn in eine Cremeschale, stellt diese in kaltes Wasser oder Eis und serviert dazu Hohlhippen. Man kann in die Schale auch fein geschnittenes Biskuit, mit Arrak bespritzt, legen, etwas eingesottene Früchte daraufgeben, wieder mit Biskuit zudecken und Creme darübergießen.

269. Sehr gute Eier-Creme.

$\frac{1}{2}$ l Milch macht man mit 125 g Zucker und $\frac{1}{2}$ Päckchen Vanillezucker oder Stängenvanille kochend. 125 g Kartoffelmehl (am besten ist dazu selbstbereitete sogenannte Kartoffelstärke) rührt man mit einer kleinen Tasse Milch, die man vorher zurückbehalten hat, ab. 4 Eidotter werden in einem kleinen Gefäß abgeschlagen. Nun läßt man rasch das aufgelöste Kartoffelmehl in die kochende Milch einlaufen, indem man sehr rasch rührt, damit sich keine Knollen bilden. Hat man einige Minuten gerührt, gibt man die Eidotter dazu, schlägt alles zusammen tüchtig ab und stellt es zurück zum Auskühlen. Der Schnee soll in die warme Masse kommen. Bevor man diese Creme zu Tisch gibt, verziert man sie mit eingekochten Früchten, indem man kleine Häufchen von Johannis- oder Himbeeren daraufgibt. Das Ganze kann man noch mit fein gewiegten Mandeln bestreuen.

270. Schokolade-Creme.

4 Eidotter rührt man mit 100 g Zucker recht schaumig. 100 g Schokolade werden mit einigen Löffeln warmer Milch zu einem dünnen Brei verrührt; dazu gibt man 16 g aufgelöste Gelatine. Der steif geschlagene Schaum von $\frac{1}{2}$ l Rahm wird daruntergemengt, in eine mit Butter ausgestrichene Form gefüllt und über Nacht in den Keller gestellt;

man kann sie auch auf Eis stellen. Soll die Form gestürzt werden, taucht man sie rasch in heißes Wasser, stürzt die Creme auf eine Platte und verziert sie mit geschnittenen Mandeln.

271. Zitronen-Creme.

4 Eidotter werden mit 150 g Zucker und der Schale einer halben Zitrone schaumig gerührt. Dann kommt der Saft einer ganzen Zitrone und 2 Löffel Weißwein dazu. Dies läßt man in einem Hafen auf dem Feuer unter fortwährendem Rühren dick werden, jedoch ohne zu kochen. Ist die Masse erkaltet, gibt man die Creme in eine Schale und belegt sie mit Makronen. Der Schnee von 3 Eiweiß wird mit 100 g Staubzucker vermischt, bergartig auf die Masse gestrichen, mit abgezogenen, länglich geschnittenen Mandeln bestreut und im Rohr gelblich gebacken.

272. Vanille-Creme.

In $\frac{1}{2}$ l Rahm oder guter Milch kocht man eine in kleine Stückchen zerschnittene Stange Vanille gut aus. 8 Eidotter rührt man mit 1 Löffel Mehl ab, gibt 140 g Zucker dazu und rührt dieses mit der Milch so lange auf dem Feuer, bis es anfängt, dick zu werden. Nachdem es etwas ausgekühlt ist, gibt man den Schnee von 5 Eiweiß darunter. Bevor man die Creme serviert, kann sie mit eingemachten Früchten und fein gewiegten Mandeln serviert werden.

273. Vanille-Creme mit Makronen und Gelee.

Man belegt den Boden einer Cremeschale mit Makronen, gibt auf jede Makrone 1 Kaffeelöffel eingekochte Himbeeren oder Johannisbeerengelee und schüttet die Vanillecreme Nr. 272 darüber.

274. Kaffee-Creme.

$\frac{3}{4}$ l dicker Schlagrahm wird zu Schnee geschlagen, 150 g Zucker und eine Tasse sehr starker, kalter Kaffee (von

150 g Kaffee) wird kurz vor dem Anrichten miteinander vermengt und in Gläsern serviert.

275. Erdbeeren-Creme.

1 l reife Erdbeeren zerdrückt man und treibt sie mit $\frac{1}{4}$ l dickem, süßem Rahm durch ein Haarsieb und gibt dem Zucker nach Belieben etwas Vanille oder Zitrone bei. Die Masse wird $\frac{1}{4}$ Stunde gerührt, in die Cremeschale gefüllt und in den Keller gestellt. Beim Anrichten garniert man den Rand mit frischen Erdbeeren. Diese Creme ist vorzüglich. Man kann sie auch von eingekochten Erdbeeren bereiten, dann bleibt der Zucker weg.

276. Mandel-Creme.

Es werden 120 g süße und 10 Stück bittere Mandeln geschält, in der Maschine gerieben oder gestoßen, in $\frac{1}{4}$ l Milch einige Male aufgekocht und durch ein Tuch gedrückt. Dann rührt man 8 Eidotter mit 1 Löffel Mehl und 2 Löffel Milch ab, gibt 150 g Zucker und die durchgedrückte Mandelmilch dazu, rührt alles gut durcheinander und läßt es auf dem Feuer unter Rühren beinahe bis zum Kochen kommen. Dann schüttet man die Creme schnell in eine Schüssel, rührt noch eine Weile, bis sie ausgekühlt ist und läßt sie dann vollständig kalt werden. Liebt man Vanille, läßt man einige Stückchen mit den Mandeln kochen.

277. Haselnuß-Creme.

Dieselbe wird ebenso bereitet wie Nr. 277. Nur nimmt man 120 g Haselnüsse. Man stellt sie zuvor ins Rohr und entfernt die Schalen. (Siehe vorteilhafte Winke.)

278. Caramel-Creme.

100 g Zucker wird in einem Pfännchen gebrannt, wie unten angegeben und mit $\frac{1}{2}$ l Rahm aufgekocht. Nun rührt

man in einem hohen Topf 3 Eidotter mit einem gehäuften Kaffeelöffel Mehl und etwas Milch fein ab, gießt den Karamelrahm langsam damit auf und läßt ihn unter beständigem Sprudeln dick werden, zieht ihn jedoch vom Feuer, wenn er kochen will. Nun stellt man ihn kalt, am besten auf Eis und serviert Biskuit dazu. Karamel zu Creme wird wie folgt bereitet:

Man nimmt ganzen Zucker, taucht ihn schnell in Wasser oder bespritzt ihn damit, setzt ihn in einem Pfännchen auf nicht zu rasches Feuer und rührt den Zucker ununterbrochen, bis er zimtbraun geworden ist, aber ja nicht verbrennt, gießt ihn dann mit heißem Wasser oder Milch auf und läßt ihn kochen, bis der Zucker aufgelöst ist.

279. Vogelmilch.

1 l gute Milch mit $\frac{1}{2}$ Stange Vanille und 100 g Zucker wird gekocht. Von 3 Eiweiß schlägt man steifen Schnee, gibt etwas Staubzucker und etwas Vanillezucker dazu und vermischt es. Davon legt man mit einem Eßlöffel kleine, längliche Stückchen in der Form eines Eies in die kochende Milch, läßt sie eine Minute kochen, wendet sie um, läßt sie wieder kochen und legt sie auf einen Teller. Man darf immer nur wenige Eier einlegen, da dieselben sehr groß werden. Hat man sie alle fertig gekocht, rührt man die 3 Eidotter mit 1 Löffel Mehl an die Milch. Ist die Masse kalt, gibt man sie auf eine Cremeschale, legt die Schaumeier darauf und stellt das Ganze, wenn möglich, auf Eis oder an einen kalten Ort. Bevor man sie zu Tisch gibt, streut man fein gewiegte Mandeln und Zucker darüber.