

Gestürzte Creme und Sulzen.

Man verwendet zu den meisten dieser Creme Gelatine, weil sie damit leichter starr werden. Diese wird in kleine Stückchen zerschnitten und in ein kleines Gefäß mit heißem Wasser auf den Herd gestellt, bis sie sich aufgelöst hat. Wieviel Gelatine man zu einer Sulze nimmt, hängt davon ab, ob man dieselbe in einer Glasschüssel sulzt und darin serviert, oder ob man sie in einer Form sulzen läßt und dann stürzt. Man nimmt zu einer gestürzten Sulze ungefähr 30 g Gelatine auf 1 l Flüssigkeit, für Sulzen in einer Schüssel genügen 20 g. Macht man die Sulze im Sommer und ohne Eis, muß man einige Gramm mehr nehmen. Gelatine muß immer in die unausgekühlte Masse kommen.

Ich ziehe vor, die Sulze in eine Glasschale zu geben, in der sie bleiben kann, und bestreue sie vor dem Servieren mit fein geriebenen Mandeln. Viel Gelatine ist nicht nach jedermanns Geschmack.

280. Gestürzte Himbeer-Creme.

130 g Zucker rührt man mit 6 Eigelb schaumig. Man zerdrückt so viel Himbeeren und treibt sie durch ein Haarsieb, bis es eine Kaffeetasse voll Mark wird. Dieses wird mit 35 g Gelatine in Wasser aufgelöst, in die gerührten Eier und Zucker gegeben und der feste Schnee von $\frac{1}{4}$ l Schlagrahm langsam daruntergehoben. Eine Form wird mit Butter bestrichen, die Masse eingefüllt und über Nacht auf Eis in den Keller gestellt. Am andern Tag wird die Form rasch in heißes Wasser getaucht und die Creme auf eine Schüssel gestürzt.

281. Creme mit Schaumeiern.

3 ganze Eier und 2 Dotter werden mit 250 g Zucker und 1 Löffel Mehl abgeschlagen, bis es dick ist. $\frac{1}{2}$ Flasche

Weißwein macht man kochend und gießt ihn langsam an die Masse, läßt ihn unter fortwährendem Rühren bis zum Kochen kommen, gibt ihn dann in eine Schüssel und läßt ihn etwas auskühlen. Währenddem schlägt man 2 Eiweiß zu Schnee, mischt sie mit Staubzucker und Vanille, gibt mit einem Löffel kleine Stückchen in der Größe eines Eies auf die Creme und bäckt sie im heißen Rohr, bis die Eier schön gelb sind.

282. Gesulzte Schokolade-Creme.

150 g Schokolade löst man mit 60 g Zucker und 3 Löffel Wasser auf, rührt sie auf dem Feuer, bis sie sehr glatt ist, gibt 15 g aufgelöste Gelatine dazu und läßt alles kalt werden. 4 Eidotter rührt man mit 70 g Zucker, gibt 10 Löffel Obers und nach und nach noch 12—15 Löffel Obers zu Schaum geschlagen dazu, gibt die Schokolade mit Zucker und Gelatine darunter und läßt die Creme sulzen.

283. Gesulzte Quitten-Creme.

Man schlägt 6 Eidotter, 10 Löffel Quittensaft, Zucker nach Belieben, $\frac{1}{2}$ l Obers und 10 g aufgelöste Gelatine auf dem Feuer zu Creme und läßt sie auskühlen. Dann mischt man den Schaum von $\frac{1}{2}$ l Obers dazu, häuft es in eine Schüssel, läßt es sulzen und besteckt die Creme mit kleinen Hohlhippen.

284. Gesulzte Ananas-Creme.

5 Löffel Saft von einer eingesottenen Ananas, 5 Eidotter, 10 g aufgelöste Gelatine und Zucker nach Geschmack gibt man in einen Topf und schlägt es auf dem Herd zu Creme. Ist sie vollständig erkaltet, mischt man den festen Schnee von $\frac{1}{2}$ l Schlagobers und kleingewürfelte Ananas dazu und läßt die Creme in einer Schüssel sulzen.

285. Gesulzte Haselnuß-Creme.

120 g Haselnüsse werden in der Maschine gerieben, mit $\frac{1}{2}$ l heißem Schlagrahm gut verrührt und auskühlen gelassen. Dann sieht man das Ganze und schlägt es mit 6 Eidottern und 150 g Zucker zu Creme, gibt 10 g Gelatine dazu und stellt es in kaltes Wasser, indem man fortrührt, bis die Creme ganz kalt geworden ist. Dann mischt man den Schaum von $\frac{1}{4}$ l Schlagrahm darunter und läßt sie in der Schüssel sulzen.

286. Gesulzte Kastanien-Creme.

$\frac{1}{2}$ Kilo Kastanien kocht man in Wasser 15 Minuten, schält sie ab und dünstet sie mit etwas Wasser und Zucker weich. Sind sie ausgekühlt, drückt man sie durch einen großlöcherigen Seiher. Dann kocht man 250 g Zucker in wenig Wasser mit einem Stückchen Vanille dick, gibt 75 g Rosinen nebst den Kastanien hinein, mischt alles mit 20 g Gelatine durcheinander und rührt noch den Schaum von 12—15 Löffel Schlagrahm dazu. 100 g dünn geschnittene Stückchen Quittenkäse und 2 Löffel Maraschino werden daruntergemengt, die Masse in eine Puddingform gefüllt und auf Eis gestellt. Dann kocht man 100 g Vanilleschokolade mit 100 g Zucker mit einigen Löffeln Wasser, rührt sie glatt, mischt sie mit etwas Schlagrahm zu einer dickflüssigen Sauce und stellt diese auf Eis. Ist die Creme auf eine Platte gestürzt, garniert man sie mit großen, weichgekochten Kastanien und gibt die Sauce eigens dazu. Diese Creme ist sehr fein und beliebt.

287. Sulzen von eingesottenen Säften.

100 g Zucker kocht man mit $\frac{1}{2}$ l Wasser, bis er anfängt zu spinnen, mischt $\frac{1}{2}$ l Saft von Johannis-, Himbeeren oder sonstigen Früchten, etwas Zitronensaft und 30 g Gelatine, welche man mit $\frac{1}{8}$ l Wasser aufgelöst hat, dazu und

seht alles. Etwas ausgekühlt, füllt man die Masse in die Form, stellt sie auf Eis oder sehr frisches Wasser, läßt sie sulzen und stürzt sie.

288. Johannisbeer-Sulze.

2 l reife Johannisbeeren werden von den Stielen befreit und durch ein Tuch gedrückt. Den Saft läßt man einige Stunden stehen, dann legt man eine Serviette über eine Schüssel, gibt den Saft darauf und läßt ihn durchtropfen. Es soll $\frac{1}{4}$ l Saft sein, man kann auch etwas Weißwein dazunehmen, wenn der Saft nicht reicht. 250 g geläuterter Zucker und 50 g Gelatine werden dazugegeben, alles gut verrührt, nochmals geseiht, in die Form gefüllt und über Nacht auf Eis gestellt. Von Himbeeren kann dieselbe Sulze gemacht werden.

289. Erdbeer-Sulze.

250 g Zucker kocht man mit $\frac{3}{4}$ l Wasser, bis er leicht Fäden zieht, gießt die Hälfte des Zuckers über $1\frac{1}{2}$ l Erdbeeren, deckt sie zu und läßt sie über Nacht stehen. Am andern Tage seht man den Saft durch eine Serviette, die zweite Hälfte Zucker wird mit 30 g aufgelöster Gelatine und dem Saft einer Zitrone aufgekocht und heiß durch die gespannte Serviette geseiht, der Erdbeersaft dazugegeben, abermals geseiht, in die Form gefüllt, auf Eis oder in sehr kaltes Wasser gestellt und gestürzt.

290. Mandel-Sulze.

$\frac{3}{4}$ l Obers läßt man heiß werden (nicht kochen), rührt 150 g abgeschälte, geriebene Mandeln hinein und läßt dieses zugedeckt 1 Stunde stehen. Hierauf drückt man es durch eine Serviette, läßt es warm werden, gibt 20 g mit Milch aufgelöste Gelatine, nach Belieben Zucker und Vanille dazu und stellt es in kaltes Wasser, wobei man immer rührt, damit

sich keine Haut bildet. Ist die Masse kalt, füllt man sie in eine Form, die man vorher mit kaltem Wasser ausgespült oder mit Mandelöl ausgestrichen hat, und läßt sie sulzen.

291. Englische Sulze.

200 g Zucker, die geriebene Schale von einer halben Orange und einer halben Zitrone, den Saft von 2 Orangen und 1 Zitrone, $\frac{1}{4}$ l guten Weißwein und 6 Eidotter schlägt man auf dem Feuer, bis es dick wird. Dann kommen 25 g Gelatine dazu, und wird diese Masse so lange gerührt, bis sie etwas kalt geworden ist; dann mischt man 3 Löffel Rum und den Schnee von 6 Eiweiß dazu, füllt sie in die Form und läßt sie sulzen.

292. Pfirsich-Sulze.

260 g Zucker kocht man mit 7 Stück großen, geschälten und zur Hälfte zerschnittenen Pfirsichen, sowie den ausgeschlagenen Mandeln der Kerne, bis die Frucht weich ist, deckt sie zu und läßt sie kalt werden. Nachdem die Masse durchgeseiht ist, mischt man 30 g mit Wein aufgelöste Gelatine dazu, füllt sie in die Form, läßt sie sulzen und stürzt sie.

Gefrorenes.

Zur Bereitung von Gefrorenem ist natürlich eine Eismaschine notwendig. Die Hauptsache, um dasselbe gut herzustellen, ist, daß man das Eis nußklein zerklopft und mit viel Salz vermischt, denn je mehr Salz man dazu nimmt, desto schneller gefriert es. Man verwendet dazu gerne das rote, sogenannte Viehsalz, da dieses billiger ist als Kochsalz. Es ist gut, wenn man die Maschine noch in einen mit Eis