

Torten.

Kriegstorte. Man nimmt 20 Dekka Staubzucker und 6 Eidotter; $\frac{1}{2}$ Stunde gut rühren, bis es recht flaumig ist, dann gibt man 10 Dekka Kartoffelmehl dazu und von 4 Eiklar den Schnee und recht vorsichtig verrühren und dann in eine Tortenform geben, mit Butter ausge schmirt und $\frac{1}{2}$ Stunde langsam backen lassen. Wenn es kalt ist, nach der Quere durchschneiden und mit Marmelade füllen.

Polentatorte. Man treibt 6 Dotter mit 25 Dekka Zucker gut ab, gibt 3 Eßlöffel Rum, von $1\frac{1}{2}$ Zitrone den Saft, dann 18 Dekka Polenta-Grieß in den Abtrieb, läßt den Grieß zirka 8 Minuten stehen, dann gibt man von 6 Klar den festen Schnee dazu. Der Schnee muß gut verrührt werden, backt ihn bei mäßiger Hitze. 1 Stunde erkaltet, schneidet man die Torte durch, füllt sie mit Marillen-Marmelade und bestreut mit Zucker.

Kastanientorte. 5 Eidotter werden mit 30 Dekka Zucker mit Vanillegeruch $\frac{1}{2}$ Stunde gerührt; gekochte, geschälte und passierte Kastanien, ebenfalls 30 Dekka, sowie ein Eßlöffel voll Heidemehl werden dazugegeben und zum Schlusse der feste Schnee der fünf Eiklar eingezogen. Die Masse wird in einer stark mit Butter bestrichenen Tortenform gebacken und wenn sie erkaltet ist, mit Schokoladeglasur überzogen. Schokolade-

glasur: In eine Kasserolle gibt man 24 Deka Schokolade, gießt $\frac{1}{8}$ Liter Wasser dazu und läßt sie darin auf dem Feuer auflösen; rührt die Masse fein ab und gibt dann 24 Deka Zucker und noch $\frac{1}{8}$ Liter Wasser dazu und verrührt dies gut. Die Masse läßt man nun so lange kochen, bis sich, wenn man Daumen und Zeigefinger damit benezt, ein dünner Faden zieht. Man nimmt sie dann vom Feuer, gibt 3 Tropfen Zitronensaft dazu, rührt sie noch $\frac{1}{4}$ Stunde und gießt die Glasur über die Torte.

Braune Linzertorte. 24 Deka Butter werden auf einem Brett mit 24 Deka Gerstenmehl fein gebröckelt und 24 Deka feingestößene Mandeln, 18 Deka Zucker, feingehackte Zitronenschalen, eine Messerspitze Gewürz, eine Messerspitze Muskatnuß, eine Messerspitze Zimt dazugeben. In der Mitte wird eine Grube gemacht, 3 Eidotter hineingeschlagen und das Ganze schnell zu einem Teig verarbeitet, der $\frac{1}{2}$ Stunde rasten muß. Nach dieser Zeit wird der Teig ausgetrieben, mit der Tortenform ausgestochen, in die mit Butter bestrichene Form gelegt und mit einem verquirlten Ei bestrichen. Von dem restlichen Teig werden Stangerl geformt, damit ein Gitter über die Torte gemacht, welches auch mit Ei bestrichen wird. Das Ganze wird $\frac{3}{4}$ Stunden gebacken. Die Gitter werden mit Marmelade ausgefüllt.

Seidemehltorte. 14 Deka Butter werden mit 3 Eidotter und 14 Deka Zucker sehr gut abgetrieben und dann mit 14 Deka feingeriebenen Mandeln,

14 Defa Heidemehl und dem Schnee von 3 Eiklar vermengt. Die Masse wird in einer mit Butter ausgestrichenen, mit Zucker ausgestreuten Tortenform langsam gebacken. Die Torte wird, wenn sie erkaltet ist, der Quere nach durchschnitten, mit Marillensalse gefüllt und mit Zucker überstreut. Sie kann auch mit Zitronenglasur überzogen und mit halbierten eingelegten Weichseln oder Kirichen verziert werden.

Sachertorte. 14 Defa Butter werden flaumig abgetrieben, mit 14 Defa im Nohr erweichter Schokolade so lange gerührt, bis der Abtrieb hell geworden ist; dann gibt man 4 Dotter nacheinander dazu. Von 4 Eiklar wird fester Schnee geschlagen, mit 14 Defa Staubzucker vermischt und zur Schokolademasse gegeben. Zulezt kommen 8 Defa Kartoffelmehl hinein. Die Tortenmasse wird in eine mit Butter gut ausgestrichene und mit Mehl ausgestaubte Tortenform gegeben und 1 Stunde lang bei mittlerer Hitze gebacken. Man kann die Torte entweder glasieren oder mit Marmelade bestreichen und mit grobgehackten Mandeln oder Haselnüssen bestreuen.

Sandtorte. 14 Defa Butter werden mit 14 Defa Zucker $\frac{1}{2}$ Stunde schaumig gerührt und während dieser Zeit nach und nach 3 Eidotter beigemengt; dann werden der feste Schnee von 3 Eiklar und 14 Defa Kartoffelmehl eingemischt. Der Teig wird in einer mit Butter ausgestrichenen Tortenform $\frac{3}{4}$ Stunden bei guter Hitze gebacken. Wenn die Torte erkaltet ist, wird sie der Quere nach durchschnitten, mit Marillensalse gefüllt und mit Wasserglasur über-

zogen. Weißes Eis, 24 Dekka feingeseibter Zucker wird mit einem Eiklar und dem Saft einer Zitrone beiläufig 1 Stunde gerührt und die Torte damit übergossen. Wenn das Eis auf die Torte gegossen ist, muß es mit einem Messer, das vorher in kochendes Wasser getaucht wurde, glattgestrichen werden.

Erdäpfeltorte. 14 Dekka Gansschmalz abgetrieben, 20 Dekka Zucker, 2 Löffel Rum, 3 Eidotter, $\frac{1}{2}$ Seitel Milch, 42 Dekka Erdäpfelmehl, von 3 Eiern den Schnee, $\frac{1}{2}$ Packerl Backpulver. In nicht zu heißer Röhre backen und füllen.

Feine Maismehltorte. 2 Kochlöffel Schmalz werden mit 1 Ei und 14 Dekka Zucker flaumig abgetrieben, 40 Dekka Maismehl und $\frac{3}{4}$ Liter kalte Milch löffelweise dazugerührt, 2 Eßlöffel Rum, von $\frac{1}{2}$ Zitrone den Saft und Schale, dann 3 Tafeln geriebene Schokolade beimengen, zuletzt rührt man schnell 1 Päckchen Backpulver hinzu. Im gut gefetteten Tortenreiß wird die Torte 1 Stunde gebacken, durchgeschnitten und mit Marmelade gefüllt.

Sehr feine Torte aus Maismehl. 14 Dekka Staubzucker werden mit 7 Dekka Butter, 3 Dotter, 2 Eßlöffel Milch, 2 Kaffeelöffel Rum, $\frac{1}{2}$ Zitrone flaumig verrührt; dann gibt man langsam 14 Dekka Maismehl hinzu, ferner 7 Dekka mit den Schalen geriebene Mandeln und den Schnee von 3 Eiern und 1 Kaffeelöffel Backpulver, gibt es in die Tortenform und kann sie dann mit geschälten Mandeln sternförmig belegen. Langsam backen.

Polenta-Torte. 6 Dotter werden mit 6 Eßlöffel voll Zucker flaumig abgetrieben und Saft und Schale

einer Zitrone beigemischt. Dann rührt man den Schnee der 6 Klar und zuletzt 6 Eßlöffel voll Polentamehl leicht darunter. In eine gut bestrichene Tortenmodel gefüllt und bei mäßiger Hitze gebacken. Ausgekühlt, einmal durchschnitten, mit beliebiger Salse gefüllt und mit Zitroneneis überzogen.

Torte mit Kartoffelmehl. 21 Deka Zucker mit 6 Dotter gut abgetrieben, den Saft von $\frac{1}{2}$ Zitrone, $10\frac{1}{2}$ Deka Kartoffelmehl und zuletzt den festen Schnee der 6 Klar dazugerührt, in den gut bestrichenen zwei gleichen Tortenmodeln gegeben und gebacken. Nach dem Auskühlen werden beide Teile mit Salse gefüllt, zusammengesetzt und beieft oder auch nur mit Zucker bestreut.

Kriegstorte. Man nehme 5 Dotter, 25 Deka Staubzucker, 25 Deka Maismehl, 3 Löffel Rum, $1\frac{1}{2}$ Zitrone Saft und Schale, rührt alles gut ab, zuletzt von 5 Klar den Schnee. Backt bei mäßiger Hitze, wenn erkaltet, durchschneiden, mit Marillenmarmelade füllen und mit Zucker bestreuen.

Maismehl-Torte. Von 2 Eiern den Dotter flaumig schlagen, mit 10 Deka Zucker, Saft und etwas abgeriebene Schale von einer Zitrone, 2 Messerspißen doppelkohlenjaures Natron, 14 Deka Maismehl, 2 bis 3 Eßlöffel Milch, 10 Minuten stehen lassen, den Schnee dazu mischen, langsam backen. Halbieren, mit Obstbutter füllen und zusammensetzen. Ist sehr gut und einfach.

Einfache billige Torte. 10 Deka Margarinbutter oder Schmalz, 10 Deka Vanille-Staubzucker,

1 Dotter, 2 Eßlöffel Rum, von einer halben Zitrone den Saft und die feingehackte oder abgeriebene Schale sehr flaumig rühren; dann mischt man 10 Deka Mais- und 5 Deka Kartoffelmehl löffelweise dazu, 2 bis 3 Löffel Milch, von 1 Klar den Schnee, wenn dies alles gut verrührt ist, noch ein halbes Päckchen Backpulver darunter. Dann gibt man die Masse in eine ausgeschmierte und mit Mehl ausgestäubte Form und bäckt sie langsam. Wenn erwünscht, kann man auch die Torte füllen.

Maistorte. 15 Deka Staubzucker mit $7\frac{1}{2}$ Deka Butter, $7\frac{1}{2}$ Deka Schweineschmalz (zerschleichen lassen) abtreiben, zwei ganze, große Eier hinein, wieder abtreiben, ziemlich geriebene Zitronenschale und 15 Deka Maismehl. Den Model gut ausschmieren, mit Mehl austauben, zur goldbraunen Farbe backen lassen. Dann, ausgekühlt, mit einem Faden durchschneiden und mit beliebiger Marmelade füllen. (Man kann auch Butter allein [15 Deka] zu dieser Mehlspeise verwenden, was natürlich den Wohlgeschmack erhöht.)

Brottorte. 15 Deka Brotkrümeln zuckern, mit Rum übergießen zudecken, stehen lassen. 6 Dotter werden mit $\frac{1}{4}$ Kilo Staubzucker lange gerührt. 2 Tafeln Schokolade (kleine), 10 Deka braun geriebene Mandeln, die Brotkrümel, Schnee von 6 Klar, 1 Stunde backen, oben mit Marmelade bestreichen.

Seidentorte. 4 Ei schwer Butter, 4 Ei schwer Zucker, 4 Ei schwer Heidenmehl, 4 Dotter, 4 Deka geriebene Mandeln, etwas Zitronenschale, den Schnee von 4 Klar, ein Päckchen Backpulver; das Ganze

$\frac{1}{2}$ Stunde flaumig abtreiben. Kommt sofort in die mit Butter beschmierte Tortenform, backen und mit Schokolade übergießen.

Früchtentörtchen. (Früchtentorteleettes). 16 Deka Maismehl, 9 Deka Margarine oder Fett, 5 Deka Zucker, 5 Deka Mandeln, 1 Dotter, Schalen und Saft von $\frac{1}{2}$ Zitrone, Marillenmarmelade, Dunstobst. Margarine wird mit Mehl abgebröseln, mit Zucker, geschälten, geriebenen Mandeln, Dotter, Zitronensaft und -schalen zu einem Teig geknetet, den man $\frac{1}{2}$ cm dick auswalkt. Mit einem runden Ausstecher von 6—8 cm Durchmesser werden Scheibchen ausgestochen, deren Rand man mit einer Teigrolle verziert. Die Törtchen werden mit Citlar bestrichen und leicht gebacken. Sobald sie ausgekühlt sind, wird die Vertiefung mit Marmelade bestrichen und mit Dunstobst belegt.