

XXV. Abschnitt.

Von den Torten.

Chocolade- oder Sacher-Torte.

6 Loth ($10\frac{1}{2}$ Deka) Butter treibe man mit ebensoviele Zucker und 3 Zeltchen Chocolade, welche man warm werden läßt, sehr flaumig ab, gebe dann den Dotter von 6 Eiern, und zwar einen nach dem anderen, sowie den Schnee von dem Klar derselben, 4 Loth (7 Deka) Semmelbröseln und ein wenig Gewürz zu, backe dies Alles in einem Blatt und überziehe es mit Chocolade-Glace.

Napoleon-Torte.

Man treibe $\frac{1}{2}$ Pfund (28 Deka) Butter ab, gebe ebensoviele Zucker, 4 Zeltchen Chocolade, alle Gattungen Gewürze, $\frac{1}{2}$ Pfund (28 Deka) schwarze Mandeln, 3 Loth ($5\frac{1}{2}$ Deka) Semmelbröseln, 8 Dotter und den Schnee von 4 Eiklar zu, backe dann das Ganze in zwei Blättern, fülle es in der Mitte mit Oberschaum oder mit einem spanischen Windblatt und überziehe es mit Wassereis.

Muskazoner-Torte.

Auf einem Radelbrette arbeite man $\frac{3}{4}$ Pfund (42 Deka) Zucker und ebensoviele schwarze Mandel, 4 Loth (7 Deka) feingeschnittene Citronade, ein ganzes Ei und 2 Dotter nebst allen

Gattungen Gewürze fein ab, fülle dann die eine Hälfte in Blättchen, während man mit der anderen Hälfte Ringeln darauf macht, bestreiche sie mit Ei und backe sie schön.

Muskazoner-Torte anderer Art.

Auf einem Rudelebrett walke man je 1 Pfund (56 Defa) Zucker und schwarze Mandeln, 3 Loth (5½ Defa) Citronade, alle Gattungen Gewürze, 4 ganze Eier und 1 Dotter mit dem Rudehwalker gut ab, behandle sie im Uebrigen jedoch der vorhergehenden gleich.

Muskazoner-Torte dritter Art.

Auf einem Rudelebrett mische man je ½ Pfund (28 Defa) Zucker und schwarze Mandeln, je 4 Loth (7 Defa) Citronade und Orangenzeltchen, 2 Loth (3½ Defa) Mehl und 2 ganze Eier gut ab und backe das Ganz: in zwei Blättern.

Sarte Mandelblätter-Torte.

Je ¾ Pfund (42 Defa) Zucker und schwarze Mandeln und alle Gattungen Gewürze rühre man mit 13 Dottern sehr flammig ab, mische den Schnee von allem Klar darunter, streiche die Masse auf ein Backblech sehr dünn auf und backe sie gelb. Hierauf, und zwar sobald der Teig noch warm ist, schneide man 6—8 Blätter aus, fülle sie mit Obersschaum, überziehe sie mit Wassereis und belege sie mit braunglasirten Mandeln.

Chineser-Torte.

¼ Pfund (14 Defa) Zucker werden mit 8 Dottern gut verrührt, dann 3 Zeltchen zerriebener Chocolate, je 4 Loth (7 Defa) kleinwürflig geschnittene Datteln und Feigen, je ebensoviele gestiftelte Mandeln, Weinbeerl und Rosinen, alle Gattungen Gewürz, ¼ Pfund (14 Defa) Mehl und fester Schnee von dem Klar von 6 Eiern zugemischt und das Ganze gebacken.

Chineser-Torte anderer Art.

$\frac{1}{2}$ Pfund (28 Defa) Butter wird abgetrieben, ebensoviel Zucker, 6 Zeltchen Chocolate und 8 ganze Eier nach und nach verrührt, 8 Loth (14 Defa) Brothbrösel und alle Gattungen Gewürz zugemischt und das Ganze in einem Blatt gebacken.

Erdäpfeltorte.

12 Loth (21 Defa) Zucker werden mit 12 Dottern verrührt, sodann $\frac{1}{2}$ Pfund (28 Defa) geriebene Erdäpfel, 3 Loth ($5\frac{1}{2}$ Defa) Kipfelbrösel und der Schnee von 6 Eiklar zugemischt, das Ganze in einem Blatt gebacken und mit Eis überzogen.

Echte Linzer Torte.

Man treibe $\frac{1}{2}$ Pfund (28 Defa) Butter flaumig ab, mische dann 10 Loth ($17\frac{1}{2}$ Defa) Zucker, 4 Dotter, und zwar einen nach dem andern, ferner etwas Vanillezucker und Citronenschalen und 18 Loth (32 Defa) Mehl, wovon die Hälfte Stärkemehl, sehr leicht zu, streiche den Boden eines Blattes mit einem Theile dieses Teiges sehr dünn aus, lege zuerst eine runde Oblate und dann ein wenig Confiture darauf, während man von dem übrigen Teige zuerst 3 Stängelchen der Länge und ebenso 3 der Quere nach legt, bestreiche das Ganze mit Ei und backe es nicht allzu langsam.

Brasilianer-Torte.

Auf einem Radelbrette mische man je $\frac{1}{2}$ Pfund (28 Defa) Mehl und Butter, ferner je $\frac{1}{4}$ Pfund (14 Defa) Zucker und schwarze Mandeln, alle Gattungen Gewürz, 4 harte passirte Eidotter und ein rohes Ei untereinander, reble es gut ab und backe es in drei Theilen; hiebei kann man das obere Blatt brennen oder auch Stangeln machen.

Graham-Torte.

9 Loth (16 Defa) Vanillezucker werden mit 8 Dottern flaumig verrührt, dann 14 Loth (25 Defa) geriebene und mit 3 Eßlöffeln

Maraschino angefeuchtete Grahambrotbrösel und der Schnee von 8 Eiklar zugemischt, das Ganze in einem Blatt gebacken, dann in der Mitte durchschnitten, gefüllt und schließlich mit Maraschino überzogen.

Sarte Haselnusstorte.

In einer Casserole werden 12 Loth (21 Defa) Haselnüsse, 6 Loth (10 $\frac{1}{2}$ Defa) schwarze Mandeln, 20 Loth (35 Defa) Zucker, alles Gewürz und das Klar von 6 Eiern so lange auf dem Feuer gerührt, bis das Ganze dick wird, worauf man es auf Oblaten streicht, mit Ei übertüncht, in zwei Blättern backt, füllt, aufeinandersetzt und schließlich schön beieist.

Saustorte.

Man treibe $\frac{1}{2}$ Pfund (28 Defa) Butter ab, gebe ebensoviel Mehl, davon die Hälfte Stärkemehl, je $\frac{1}{4}$ Pfund (14 Defa) Zucker und weiße Mandeln und 3 ganze Eier zu, bestreiche mit der einen Hälfte dieser Masse ein Blatt, auf welche man Eingejottenes gibt, während man von der anderen Stangeln macht, und backe sie.

Saustorte anderer Art.

Auf einem Nudelbrett werden 1 Pfund (56 Defa) Mehl, $\frac{3}{4}$ Pfund (42 Defa) Butter, je $\frac{1}{4}$ Pfund (14 Defa) Zucker und weiße Mandeln, ein ganzes Ei, 3 Dotter und alle Gattungen Gewürz gut zusammengemischt, in drei Theilen gebacken, gefüllt und aufeinandergelegt.

Elisabeth-Torte.

Je $\frac{1}{2}$ Pfund (28 Defa) Zucker und weiße Mandeln, je 3 Loth (5 $\frac{1}{2}$ Defa) Pistazien, gestiftelte Mandeln und Citronade und ebensoviel Semmelbröseln, 4 ganze Eier, die Dotter von 8 Eiern und der Schnee von 4 Klar derselben werden miteinander vermischt, das Ganze dann mit Wassereis überzogen, die Krone mit spanischem Wind gespritzt und schließlich in einem Blatt gebacken.

Linzer Torte.

$\frac{1}{2}$ Pfund (28 Deka) Butter wird abgetrieben, ebensoviel Mehl, wovon die Hälfte Stärkemehl, ferner je $\frac{1}{4}$ Pfund (14 Deka) Zucker und weiße Mandeln, 2 Dotter und 1 ganzes Ei zugemischt, das Ganze dann in einem Blatt gebacken und Stangeln daraufgegeben.

Auhtorte.

$\frac{1}{2}$ Pfund (28 Deka) Zucker, je $\frac{1}{4}$ Pfund (14 Deka) geschälte Mandeln und Nüsse, ein wenig Gewürz, Citronenschalen und Vanille werden mit 16 Dottern sehr fleißig gerührt, sodann 3 Loth ($5\frac{1}{2}$ Deka) weiße Bröseln und von allen klar der Schnee zugemischt, das Ganze nun in zwei Theilen gebacken, mit Salzen oder mit unter Oberschaum gemischten feinen Nüssen gefüllt, mit Wassereis überzogen und halbe glasirte Nüsse daraufgegeben.

Mailänder Torte.

Man treibe $\frac{1}{2}$ Pfund (28 Deka) Butter ab, gebe ebensoviel Zucker und ebensoviel Mehl, wovon die Hälfte Stärkemehl, und 5 ganze Eier zu, backe das Ganze dann in zwei Blättern, fülle es, zuckere es gut an und brenne es schließlich mit glühendem Eisen.

Kastanientorte.

Man treibe $\frac{3}{4}$ Pfund (42 Deka) Butter ab, gebe je $\frac{1}{2}$ Pfund (28 Deka) Zucker und weiße Mandeln, 28 Stück gekochte und passirte Kastanien, 6 ganze Eier, 10 Dotter, ein wenig Gewürz, Citronenschalen und 2 Loth ($3\frac{1}{2}$ Deka) fein geschnittene Citronade zu, backe das Ganze dann in zwei Blättern, fülle es mit unter Oberschaum gemischten passirten Kastanien und etwas Zucker und überziehe es schließlich mit Wassereis.

Kastanientorte anderer Art.

In einem Weidling rühre man $\frac{1}{2}$ Pfund (28 Deka) Zucker, 12 Loth (21 Gramm) passirte Kastanien, 6 Loth ($10\frac{1}{2}$ Deka) schwarze Mandeln und etwas Gewürz mit 16 Dottern sehr fleißig

ab, mische 5 Loth (9 Deka) Mehl und den Schnee von 12 Klar zu, backe das Ganze in zwei Blättern, überziehe es mit Wasser-eis und gebe glisirte Kastanien darauf.

Orangentorte.

12 Loth (21 Deka) Butter werden flaumig abgetrieben, sodann $\frac{1}{2}$ Pfund (28 Deka) Zucker, 1 ganzes Ei und 9 Dotter nach und nach gut verrührt, ferner $\frac{1}{4}$ Pfund (14 Deka) weiße Mandeln, 9 harte passirte Dotter und die Schalen von einer Orange mit 6 Loth ($10\frac{1}{2}$ Deka) Mehl vermisch, das Ganze in zwei Blättern gebacken, mit Wasser- oder Orangeeis überzogen und oben auf glisirte Orangenspalten gegeben.

Vanille-, Marillen-, Erdbeer- und Ribiseltorte.

Auf einem Radelbrette werden 20 Loth (35 Deka) Mehl, $\frac{1}{2}$ Pfund Butter, 10 Loth ($17\frac{1}{2}$ Deka) Zucker, 1 ganzes Ei, 2 Dotter und Citronenschalen gut abgerebelt, dann die Masse in vier Theile geschnitten, wovon man den einen Theil in ein Tortenblättchen gibt und ihn füllt, von dem zweiten Theile dünne Stangeln, von den zwei anderen Theilen aber Blätter macht, sie mit Eiern bestreicht, schön backt, füllt, aufeinanderlegt und mit Vanillezucker anstreut. Füllt man die Torte mit Marillen, Erdbeeren oder Ribisel, so bekommt sie eben von diesen den Namen.

Erdbeertorte anderer Art.

Auf einem Radelbrett rolle man 1 Pfund (56 Deka) Mehl $\frac{3}{4}$ Pfund (42 Deka) Butter, 18 Loth (32 Deka) Zucker, 1 ganzes Ei und 2 Dotter gut ab, backe dann die Masse in zwei Blättern, fülle sie mit Erdbeeren und gebe spanischen Wind und Erdbeeren oben auf.

Maraschinotorte.

$\frac{3}{4}$ Pfund (42 Deka) Zucker verrühre man gut mit 4 ganzen Eiern und 8 Dottern, worauf man 20 Loth (35 Deka) Butter zergehen, aber nicht zu heiß werden läßt, vermisch festen Schnee

von dem Klar von 8 Eiern nebst $\frac{3}{4}$ Pfund (42 Defa) Mehl leicht mit der Butter, backt das Ganze dann in drei Theilen und überzieht es mit Maraschino-Eis.

Harte Anstorte.

Auf einem Nudelbrett mische man 20 Loth (35 Defa) Mehl, 18 Loth (31 $\frac{1}{2}$ Defa) Butter, je 10 Loth (17 $\frac{1}{2}$ Defa) Zucker und Nüsse, alle Gattungen Gewürze und 2 ganze Eier gut zusammen, backe die Masse in drei Blättern und fülle sie mit Honig.

Harte Linzer Torte.

Auf einem Nudelbrett reble man je 12 Loth (21 Defa) Mehl und weiße Mandeln, 6 Loth (10 $\frac{1}{2}$ Defa) Zucker, 9 Loth (16 Defa) Butter, alle Gattungen Gewürz und 3 harte passirte Dotter gut ab, gebe dann die eine Hälfte in ein gut mit Butter beschmiertes Blatt, während man von der anderen Hälfte Stangeln macht, und lasse das Ganze nun langsam backen.

Schwäbische Aepfeltorte.

Man backe von Zuckerteig drei Blätter, mache dann ein schön weißes Aepfelsüre, gebe gestiftelte Mandeln, Rosinen, Zucker und ein wenig Rum darunter, fülle die Blätter, setze sie zusammen und mache schließlich von spanischem Wind ein Gitter darauf.

Französische Chocoladetorte.

$\frac{1}{4}$ Pfund (14 Defa) Butter werde abgetrieben, je ebensoviel Zucker und schwarze Mandeln, 6 Loth (10 $\frac{1}{2}$ Defa) Chocolate, alle Gattungen Gewürz, Citronenschalen, die Dotter von 6 Eiern und der Schnee von dem Klar derselben zugemischt, das Ganze dann in zwei Blättern gebacken, mit Obersschaum gefüllt und mit Wassereis überzogen.

Englische Torte.

Wenn man 5 Loth (etwas über 8 $\frac{1}{2}$ Defa) Butter abgetrieben, mische man ebensoviel Zucker, je 3 Loth (5 $\frac{1}{2}$ Defa) Rosinen,

Weinbeerl und gestiftelte Mandeln, $\frac{1}{4}$ Pfund (14 Deka) Mehl, die Dotter von 5 Eiern und den Schnee von dem Klar derselben zu und backe das Ganze in einem Blatt.

Englische Torte anderer Art.

Dieselbe wird wohl ebenso zubereitet wie die vorhergehende, jedoch die Masse dann auf rund geschnittene Oblaten gestrichen, in zwei Theilen gebacken, mit spanischem Wind überzogen und rothe Mandeln daraufgegeben.

Abgetriebene Tustorte.

$\frac{1}{2}$ Pfund (28 Deka) Butter wird abgetrieben, je ebensoviel Zucker und Nüsse, alle Gattungen Gewürze, 14 Loth (25 Deka) Mehl, 2 ganze Eier und 4 Dotter zugemischt und das Ganze in zwei Blättern gebacken.

Stradellatorte.

$\frac{1}{4}$ Pfund (14 Deka) Rindschmalz wird flaumig abgetrieben, je ebensoviel Zucker und Mehl, 7 Loth (12 Deka) weiße Mandeln, 3 ganze Eier und 7 Dotter zugegeben, das Ganze dann in einem Blatt gebacken, mit Rosaeis überzogen und mit farbigem Hagelzucker bestreut.

Gesulzte Aepfeltorte.

In eine Casserole gebe man 1 Pfund (56 Deka) Zucker, ebensoviele in gleiche Würfel geschnittene Aepfel, welche jedoch Maschanzker fein müssen, und 1 Seitel ($\frac{1}{3}$ Liter) Wasser und dünste sie nun so lange, bis sie weich genug sind und sich der Saft verdünstet hat, worauf man 4 Loth (7 Deka) in Würfel geschnittene Citronade und eine Handvoll weiße gestiftelte Mandeln zumischt, ein Tortenblatt mit ein wenig Mandelöl bestreicht, die Masse glatt darauffstreicht und dann ins Eis stellt.

Gesulzte Aepfeltorte anderer Art.

Man backe zwei Bisquitblätter, höhle selbe, wenn sie kalt sind, aus, dressire dann halbe Maschanzkeräpfel, dünste sie weich,

gebe sie auf eine tiefe Glasschüssel, welche bereits die Größe des Tortenblattes hat, füge dem Apfelsafte, wenn derselbe schon süß genug ist, je ein wenig Citronenschalen und Vanille, einige Tropfen Allermus oder Breton und 2 Loth ($3\frac{1}{2}$ Deka) Gelatine zu, gieße ihn über die Aepfel und fülle schließlich die Torte damit. Wenn diese gefulzt ist, überziehe man sie mit Wassereis.

Brottorte.

$\frac{1}{2}$ Pfund (28 Deka) Zucker und $\frac{1}{4}$ Pfund (14 Deka) schwarze Mandeln rühre man fleißig mit 15 Dottern, mische dann eine Handvoll geriebenes Brot, 4 Zeltchen geriebene Chocolate und festen Schnee von dem Klar von 10 Eiern zu und backe das Ganze in einem Blatt.

Rehrücken.

Se $\frac{1}{2}$ Pfund (28 Deka) Zucker und schwarze Mandeln, sowie etwas Gewürz werden mit 2 ganzen Eiern und 14 Dottern sehr gut gerührt, dann eine Handvoll geriebenes Brot, 2 Zeltchen geriebene Chocolate und der Schnee von dem Klar von 7 Eiern zugemischt, das Ganze in der Form schön gebacken und mit Chocladeeis überzogen.

Glasur dazu.

$\frac{1}{2}$ Pfund (28 Deka) gestoßenen Zucker gebe man in einen kleinen Weidling, füge dann den Saft einer halben Citrone und Citlar so viel, als eben der Zucker nöthig hat, damit die Masse nicht zu weich wird, hinzu, und rühre dies sehr fleißig nebst 2 Zeltchen Chocolate, welche man reibt und warm werden läßt, ab, überziehe den Rehrücken damit, streiche es hübsch glatt und spicke den letzteren sodann mit Mandeln oder Citronade. Auch kann man in die Höhlung Ribisel oder statt des beim Rehrücken üblichen Rahmes weißes Eis geben.

Sandtorte.

Man treibe $\frac{1}{2}$ Pfund (28 Deka) Butter ab, mische dann je ebensovviel Zucker und Mehl, 3 ganze Eier, alle Gattungen

Gewürz, eine Handvoll schwarze Mandeln, 3 Eßlöffeln weißen Wein und 4 Eßlöffeln Rum zu und backe das Ganze in zwei Theilen.

Persianertorte.

Auf einem Nudelbrette mische man je 1 Pfund (56 Defa) Zucker und schwarze Mandeln, ein ganzes Ei, 4 Dotter und alle Gattungen Gewürz durcheinander und backe das Ganze in zwei Theilen, auf deren einen man langgeschnittene Mandeln gibt, während man den anderen Theil füllt, mit gesponnenem Zucker übergießt und obenauf mit feingeschnittenen Pistazien spickt.

Ebenso macht man auch die

Persianerschnitten.

Sehr feine Erdäpfeltorte.

In einem Weidling rühre man je ein Pfund (56 Defa) Zucker und soviel geriebene Erdäpfel sehr gut mit 5 ganzen Eiern, 5 Dottern, allen Gattungen Gewürz, je 3 Loth (5½ Defa) Citronade und in kleine Würfeln geschnittenen Orangezeltchen, ferner Citronen- und Drangenschalen und 3 Eßlöffeln feinen Mehles ab, mische dann den Schnee von dem Klar von fünf Eiern zu und lasse das Ganze ziemlich heiß in einem Blatt backen.

Zigennertorte.

Man treibe ½ Pfund (28 Defa) Butter ab, mische dann je ebensoviel Zucker und schwarze Mandeln, alle Gattungen Gewürz, Citronenschalen, 8 Zeltchen Chocolate, 2 Loth (3½ Defa) Mehl, 12 Dotter und von 6 Klar den Schnee zu, backe das Ganze auf zwei Blättern und überziehe es schwarz oder braun.

Grillagetorte.

½ Pfund (28 Defa) Zucker lasse man auf dem Feuer gelb werden, arbeite dann ebensoviel weiße Mandeln, ein nußgroßes Stück Butter, alle Gattungen Gewürz und den Schnee von 8 Eiklar, welches aber Alles schon bereitet sein muß, schnell hinein und backe es in zwei Blättern.

Grillagetorte anderer Art.

Von 8 Klar schlage man einen festen Schnee, mische dann je $\frac{1}{2}$ Pfund (28 Defa) Zucker und soviel schwarze Mandeln, sowie alle Gattungen Gewürz zu und backe das Ganze in zwei Theilen.

Nürnbergger Torte.

Se 12 Loth (21 Defa) Zucker und schwarze Mandeln und alle Gattungen Gewürz werden mit einem ganzen Ei und 12 Dottern gut gerührt, dann der Schnee von 10 Klar, ein wenig feingeschnittene Mandeln und Citronade zugemischt und das Ganze in zwei Theilen gebacken und braun überzogen.

Sehr feine Linzer Torte.

Man treibe $\frac{1}{2}$ Pfund (28 Defa) Butter ab, mische je $\frac{1}{4}$ Pfund (14 Defa) Zucker und schwarze Mandeln, 4 ganze Eier, $\frac{1}{2}$ Pfund (28 Defa) mit Rum angefeuchtete Mehlspeisebröseln, alle Gattungen Gewürz und 2 Loth ($3\frac{1}{2}$ Defa) Mehl zu und backe das Ganze in zwei Blättern.

Sunnady-Torte.

$\frac{1}{2}$ Pfund (28 Defa) Zucker werden mit 8 Dottern sehr flaumig gerührt, dann $\frac{3}{4}$ Pfund (42 Defa) gekochte und passirte Kastanien, alle Gattungen Gewürz und von 8 Klar der Schnee zugemischt, das Ganze in sechs dünnen Blättchen gebacken, mit Obersschaum, unter welchen man Kastanien gegeben hat, gefüllt und mit Wassereis überzogen.

Princeptikles-Torte.

Von einer am Feuer geschlagenen Sandmasse backe man vier Blätter, und zwar jedes in anderer Farbe, fülle jedes Blatt mit einer andern Salse und überziehe sie dann weiß.

Griechische Torte.

Man treibe $\frac{1}{2}$ Pfund (28 Defa) Butter ab, mische 12 Loth (21 Defa) Zucker, ein ganzes Ei, 2 Dotter, $\frac{1}{2}$ Pfund (28 Defa)

schwarze Mandeln, alle Gattungen Gewürz und 8 Loth (14 Defa) Mehl zu und backe das Ganze in einem Blättchen.

Tobosch-Torte.

Man mache eine Crème in der Art, daß man $\frac{1}{4}$ Pfund (14 Defa) Chocolate in Wasser auflösen läßt, dann in ein Schneebecken gibt, nebst ebensoviele Zucker und 5 ganzen Eiern auf den Dunst schlägt, bis die Masse dick ist, welche man nun zurückstellt und schlägt, bis sie kalt ist. Hierauf treibe man 28 Loth (50 Defa) Butter ab, gebe die geschlagene Masse nach und nach zu und stelle diese in Eis. Von der am Feuer geschlagenen Masse mache man 6 bis 8 dünne Blätter, welche man mit obiger Crème füllt, mit Chocladeglace überzieht und kaltstellt.

Mandeltorte.

Se $\frac{1}{2}$ Pfund (28 Defa) Zucker und weiße Mandeln und ein wenig Citronensaft rühre man mit 15 Dottern schaumig ab, vermische unter dieses 4 Loth (7 Defa) geriebene Kipfelbrösel und den Schnee von allen klar und backe das Ganze in zwei Blättchen.

Gesulzte Kaffeeorte.

Vorerst backe man drei Mandelblätter und durchschneide sie, wenn sie kalt sind, nochmals mit einem feinen Messer. Sodann schlägt man 3 Seidel (1 Liter) sehr gutes Schlagobers, welches sehr kalt sein muß, gut ab, gibt 6 Loth (10 $\frac{1}{2}$ Defa) mit sehr starkem schwarzen Kaffee vermischten Zucker und vier Blätter in ein wenig Wasser aufgelöstes Gelatine, wenn es kalt ist, zu und läßt die Crème nun stehen, bis sie zu sulzen anfängt, worauf man die Blätter mit derselben füllt, sie zusammensetzt und auf das Eis gibt und schließlich, wenn die Crème bereits kalt genug ist, mit Kaffeeeis überzieht.