

Unter dem Spieße wird eine lange Pfanne aufgestellt, damit der beim Aufgießen herabtropfende Teig nicht verloren geht, sondern durch Mischung mit dem andern Teig wieder verwendet werden kann. Man dreht nun den Spieß über dem Feuer solange, bis das Papier gelb ist, betropft es alsdann mit zerlassener Butter und gießt, wenn diese zu schäumen beginnt, unter gleichmäßigem Drehen des Spießes mit einem Schöpflöffel so viel von der oben angegebenen Teigmasse darauf, daß die Holzform gleichmäßig überzogen ist. Man dreht nun den Spieß immer gleichmäßig fort, damit sich die Masse in Zapfen formt, und läßt den aufgegossenen Teig gelb backen, worauf man wieder soviel rohe Teigmasse darüber gießt, als das erstemal. Man wiederholt nun dieses Verfahren solange, bis die ganze Teigmasse verbraucht ist. Wenn dies geschehen, wird der Spieß vom Feuer weggehoben, der Kuchen an beiden Enden gleichgeschritten, der Spagat losgelöst, der Spieß mit dem Prügel herausgezogen, so daß der Kuchen innen hohl ist, auf einer Platte aufgestellt und erst nach ein bis zwei Tagen mit verschiedenem Eis besprüht, mit kleinem Backwerk oder beliebigen Früchten garniert und oben auf mit Blumen geschmückt auf die Tafel gestellt.

Man kann den Prügelkrapfen auch von folgender Teigmasse bereiten: 64 Deka abgetriebene Butter werden mit ebensoviel Drangenzucker und 20 Eierdottern nach und nach verrührt, 16 Deka abgezogene, sehr fein gestoßene Mandeln, 1 Messerspitze Zimmt, ebensoviel gestoßene Gewürznelken und Muscatnuß dazu gemengt und 1 Stunde gerührt, nach welcher Zeit man 64 Deka Mehl und $\frac{1}{4}$ Liter süßes Obers von beiden zugleich immer eine kleine Quantität einrührt. Die fernere Behandlung ist dieselbe, wie sie oben angegeben ist.

Man kann den Prügelkrapfen auch von folgender Biscuitmasse bereiten: 50 Deka Geruchzucker werden mit 24 Dottern 1 Stunde abgerührt, hierauf von 20 Eierklar der Schnee mit 50 Deka Mehl leicht eingemischt und weiter so behandelt, wie oben angegeben wurde.

T o r t e n.

1609. Seleskowitz-Torte.

18 Deka Citronenzucker (Nr. 1702) und 9 Eierdotter werden mit dem Saft von 1 Citrone 1 Stunde gerührt, hierauf der Schnee von 9 Eierklar mit 18 Deka Erdäpfelmehl leicht eingemischt. Eine mit Butter bestrichene, mit Mehl ausgefehte Tortenform wird mit dieser Masse gefüllt und in der Röhre bei geringer Hitze beiläufig $\frac{3}{4}$ Stunden gebacken. Nachdem die Torte gebacken und völlig ausgekühlt ist, wird sie in 3 Blätter geschnitten und mit folgender Crème bestrichen: Man gibt in einen Schneefessel 2 Eierdotter, 7 Deka Zucker und 2 Eßlöffel starken schwarzen Kaffee, rührt dies am Dunst, bis es dick ist, gibt dann 10 Deka Butter dazu und rührt es solange am Dunst, bis die Butter gut verrührt ist, gibt es vom Dunst weg und rührt, bis es kalt und fest ist, streicht die Crème auf zwei Blätter, gibt sie aufeinander und überzieht die Torte mit Kaffeeglasur (Nr. 1717) von 16 Deka Zucker. Man kann auch, wenn man will, auf die Glasur feinblättrig geschnittene Pistazien und Pignoli oder Mandeln streuen.

1610. Kartoffel-Torte. (Tarte aux pommes de terre.)

16 Deka fein gestoßener Zucker wird mit 9 Eierdottern $\frac{1}{2}$ Stunde gerührt, worauf man 8 Deka mit der Schale gestoßene und passierte Mandeln, 4 Deka fein geschnittenes Citronat, 1 Messerspitze fein geschnittene Drangenschalen, ebensoviel Zimmt, 1 gestoßene Gewürznelke und 48 Deka gebratene, passierte Erdäpfel

dazugibt, noch einmal $\frac{1}{4}$ Stunde rührt und zuletzt den Schnee von 9 Eierklar leicht einmischet. Man füllt diese Masse in eine mit Butter bestrichene, mit weißen Semmelbröseln ausgefehte Tortenform und bäckt sie bei geringer Hitze beiläufig 1 Stunde in der Röhre; sie wird glasiert oder mit Zucker bestreut.

1611. Torte von Erdäpfelmehl. (Tarte de fécule de pommes de terre.)

24 Deka Citronenzucker und 12 Eierdotter werden mit dem Saft einer ganzen Citrone 1 Stunde gerührt, hierauf der Schnee von 12 Eierklar mit 12 Deka Erdäpfelmehl und 12 Deka feinstem Auszugmehl leicht eingemischt. Eine mit Butter bestrichene, mit Mehl ausgefehte Torten- oder Gugelhupfform wird mit dieser Masse gefüllt, welche man beiläufig 1 Stunde bei geringer Hitze in der Röhre backen läßt. Man kann in diese Teigmasse, wenn sie in einer Gugelhupfform gebacken wird, 8—10 Deka kleine Rosinen einmengen.

Man kann bei Bereitung dieser Torte das Auszugmehl weglassen und nur 24 Deka Erdäpfelmehl hierzu verwenden, in welchem Falle man aber den Saft von 2 Citronen zu den Eiern rührt, die Hälfte des Mehles leicht einmengt und zuletzt den Schnee gleichzeitig mit der zweiten Hälfte des Mehles löffelweise leicht einmischet. Diese Torte kann auch mit Chocolateglasur überzogen werden. Man kann auch anstatt der Rosinen Weichseln, Ribisel oder Kirschchen, wenn die Masse in der Form ist, hineinsinken lassen.

1612. Wirtschaftstorte ohne Eier.

30 Deka abgetriebene Butter werden mit 12 Deka Vanillezucker und 36 Deka Mehl gut untereinandergerührt, hierauf in fingerdicke Blätter ausgewalzt und in Tortenplatten gebacken. Nach $\frac{1}{2}$ Stunde werden sie aus der Röhre genommen und nach gänzlichem Erkalten mit beliebiger Marmelade bestrichen, aufeinandergelegt und oben mit fein gestoßenem Zucker bestreut.

1613. Brösel-Torte ohne Eier. (Tarte de pâte brisée.)

Zu 30 Deka abgetriebener Butter werden 16 Deka Geruchzucker mit dem Saft einer Citrone gerührt, dieses mit 40 Deka abgezogenen, mit dem Saft einer zweiten Citrone sehr fein gestoßenen Mandeln, etwas fein geschnittener Citronenschale und 30 Deka Mehl nach und nach vermengt, worauf man diesen Teig auf einem mit Mehl bestäubten Brett fingerdicke auswalzt, zwei runde Scheiben austicht, welche man in eine mit Butter bestrichene, mit Mehl ausgefehte Tortenform legt und zwischen beide Platten Eingosstones füllt. Die obere Platte bestreicht man mit aufgeklopften Eiern und belegt sie gitterartig mit dem noch übrigen Teig, welchen man in kleinfingerdicke Würste rollt. Hat man dieses Gitter ebenfalls mit aufgeklopften Eiern bestrichen, so wird die Torte beiläufig 1 Stunde in der überkühlten Röhre gebacken. Nach dieser Zeit wird die Torte auf ein Sieb gegeben und nachdem sie vollkommen ausgekühlt ist, füllt man die Vierecke des Gitters mit beliebigem Eingosstones, bestreut sie hierauf mit Vanillezucker und gibt sie zu Tisch. Die Torte ist hart und kann beim Schneiden leicht zerspringen.

1614. Torte von spanischer Windmasse. (Tarte à l'espagnole.)

Man schneidet von weißem Schreibpapier ungefähr 8 runde Scheiben, welche man jedoch in der Mitte auch so weit rund ausschneidet, daß die erste Scheibe einen 3 fingerbreiten Reifen bildet, jeder nächstfolgende Reifen aber etwas schmaler wird, indem man ihn am äußeren Rand um so viel schmaler schneidet, daß der letzte, also der achte Reifen, ungefähr einen Finger breit ist, worauf man sämtliche Papierstreifen mit ungesalzenem Speck befettet und

nebeneinander auf ein Backblech mit der bestrichenen Seite nach oben legt. Wenn man hierauf den festgeschlagenen Schnee von 8 Eierklar mit 32 Deka Vanillezucker leicht vermengt hat, wird diese Masse mittelst einer Papierdüte oder einer Spritze oder mittelst des Löffels auf die oben angegebenen Papierreifen ohne Unterbrechung und in gleicher Höhe (ungefähr fingerhoch) aufdressiert, worauf man selbe mit fein gestoßenem Zucker bestreut. Ueberdies wird eine dem breitesten Reifen gleich große runde Scheibe geschnitten, welche man, nachdem sie mit ungesalzenem Speck bestrichen ist, ebenfalls fingerhoch mit der Schneemasse überzieht und mit fein gestoßenem Zucker bestreut. Wenn dies alles geschehen ist, werden sie in der überkühlten Röhre getrocknet. Da diese Reifen ziemlich viel Raum auf dem Backbleche einnehmen und es zumeist nicht möglich ist, alle gleichzeitig zu trocknen, unterliegt es keinem Anstande, selbe partienweise zu machen; die Schneemasse darf jedoch immer nur kurz vor dem Aufdressieren, bevor man selbe in die Röhre bringen kann, bereitet werden. Die vollkommen trockenen Reifen werden dann mit einem scharfen, dünnen Messer vom Papier losgelöst, worauf die große runde Scheibe auf eine Tortenplatte gelegt, mit dem breitesten Reifen belegt und mit Eierglasur oder heißer Marmelade befestigt wird; auf diesen werden alle übrigen, immer etwas kleineren Reifen, so wie der unterste befestigt. Der mittlere leere Raum wird mit beliebigem Oberschaum oder Gefrorenem gefüllt und der Kuchen auf einer passenden Schüssel sogleich zu Tisch gegeben.

1615. Spanische Wind-Torte mit Mandeln.

Die Bereitung ist wie bei der vorhergehenden, mit dem Unterschiede, daß man 48 Deka abgezogene, gut getrocknete und hierauf stiftlig geschnittene Mandeln in die Schneemasse einmischt, welche dann mit Hilfe eines kleinen Löffels auf die Papierstreifen aufdressiert werden.

1616. Zuckerteig-Torte. (Tarte de pâte brisée.)

40 Deka Mehl werden auf einem Brett mit 32 Deka Butter fein abgeriebelt und dieses mit 16 Deka Geruchzucker, $\frac{1}{2}$ Kaffeelöffel Gewürz und 4 Eierdottern zu einem Teige bearbeitet, welchen man zugedeckt an einem kalten Orte rasten läßt. Wenn der Teig steif geworden ist, wird er auf einem mit Mehl bestaubten Brett fingerdick ausgewalzt, dann sticht man mit einer Tortenform eine runde Scheibe aus, welche man in eine mit Butter bestrichene, mit Mehl ausgeföhete Form gibt und mit Eingefottenem so weit bestreicht, daß rundherum ein fingerbreiter Rand frei bleibt, welchen man mit aufgeklopften Eiern bestreicht. Von dem noch übrigen Teig wird über dem Eingefottenen ein Gitter geflochten, welches man rundherum mit einem Kleinfingerdicken Reifen von demselben Teig befestigt, das Ganze hierauf mit aufgeklopften Eiern bestrichen und bei geringer Hitze beiläufig 1 Stunde in der Röhre gebacken. Diese Teigmasse kann auch zu beliebigem kleinen Gebäck verwendet werden.

1617. Zuckerteig-Torte auf englische Art. (Tarte de pâte brisée à l'anglaise.)

Wenn man 32 Deka abgetriebene Butter mit 10 Deka Geruchzucker und 4 hartgekochten und passierten Eierdottern $\frac{1}{4}$ Stunde gerührt hat, wird dieses mit 48 Deka Mehl gut vermengt, worauf man es auf einem mit Mehl bestaubten Brett zu einem Striezel formt und zugedeckt $\frac{1}{2}$ Stunde an einem kalten Orte rasten läßt. Nach dieser Zeit walzt man den Teig auf einem mit Mehl bestaubten Brett aus und verfährt weiters wie es bei der „Braunen Linzerteigtorte“ (Nr. 1619) angegeben ist.

1618. Zuckerteig-Torte auf französische Art. (Tarte de pâte Brisée à la française.)

48 Defa abgetriebene Butter werden mit 16 Defa Geruchzucker und 8 Eierdottern $\frac{1}{4}$ Stunde abgerührt, 60 Defa Mehl dazugemengt, der Teig auf einem mit Mehl bestaubten Brett zu einem Striegel geformt, welchen man zugedeckt an einem kühlen Orte rasten läßt. Nach $\frac{1}{2}$ Stunde wird der Teig fingerdick ausgewalkt, hievon werden 3 runde Scheiben ausgestochen, welche man in mit Butter bestrichene, mit Mehl ausgefehte Tortenformen legt und bei geringer Hitze beiläufig 1 Stunde backen läßt. Wenn sie nach dieser Zeit herausgenommen und gänzlich erkaltet sind, werden sie aufeinandergelegt, inzwischen jedoch mit beliebiger Marmelade bestrichen und das Ganze mit einer beliebigen Glasur überzogen.

1619. Braune Linzerteig-Torte.

32 Defa Butter werden auf einem Brett mit 32 Defa schwarzem Mehl fein abgeriebelt, 32 Defa mit der Schale fein gestoßene und passierte Mandeln, dann 24 Defa fein gestoßener Zucker, 1 Messerspitze Citronenschalen, 1 Messerspitze Gewürz, 1 Messerspitze Muscatnuß und 1 Messerspitze Zimmt dazugegeben, in die Mitte eine Grube gemacht, in welche man 4 Eierdotter gibt und dieses dann zu einem Teig schnell verarbeitet, worauf man ihn zugedeckt $\frac{1}{2}$ Stunde an einem kühlen Orte rasten läßt. Dann wälkt man den Teig auf einem mit Mehl bestaubten Brett fingerdick aus und sticht ihn dann mit einer Tortenform aus, legt die ausgestochene Platte in eine mit Butter ausgestrichene und mit Mehl ausgefehte Tortenform und bestreicht sie mit aufgeklopften Eiern; von dem übriggebliebenen Teig werden kleinfingerdicke Stangeln gewälzt, auf die Platte gitterförmig aufgelegt, mit aufgeklopften Eiern bestrichen und die Platte nicht ganz am Rand mit einem fingerdicken Teigreifen eingefasst und jene mit aufgeklopften Eiern bestrichen; hierauf wird die Torte $\frac{1}{2}$ bis $\frac{3}{4}$ Stunden gebacken, herausgenommen, und wenn sie vollkommen kalt ist, werden die Gitter mit beliebiger Marmelade ausgefüllt und der Rand der Torte mit Zucker bestreut.

1620. Gerührte Linzer Torte.

16 Defa abgezogene, mit 1 Eierklar sehr fein gestoßene Mandeln werden mit 32 Defa abgetriebener Butter gut vermengt, 24 Defa Geruchzucker und 6 Eierdotter, einer nach dem andern dazugegeben und zusammen $\frac{1}{4}$ Stunde gerührt, worauf man 32 Defa Mehl einmischt, das Ganze in eine mit Butter bestrichene, mit Mehl ausgefehte Tortenform füllt und $\frac{3}{4}$ bis 1 Stunde backen läßt.

1621. Gerührte Linzer Torte mit Schnee.

16 Defa abgezogene, mit dem Saft einer Limone sehr fein gestoßene Mandeln werden mit 32 Defa Butter und ebensoviel Geruchzucker gut vermengt und dieses nach und nach mit 8 Eierdottern und 1 Messerspitze fein geschnittener Citronenschale $\frac{1}{4}$ Stunde gerührt, worauf man den Schnee von 8 Eierklar mit 32 Defa Mehl leicht einmischt und ferner wie bei „Gerührte Linzertorte“ (Nr. 1620) vorgeht.

1622. Linzer Torte von hartgekochten Eierdottern.

16 Defa abgezogene, mit 2 Eierklar fein gestoßene Mandeln werden mit 10 hartgekochten, passierten Eierdottern und 32 Defa Butter in einem Mörser fein gestoßen, worauf man es auf ein Brett gibt und mit dem Saft $\frac{1}{2}$ Citrone und 32 Defa Mehl zu einem Teige bearbeitet, welchen man zugedeckt $\frac{1}{2}$ Stunde an einem kalten Orte rasten läßt. Nach dieser Zeit wird der Teig auf einem mit Mehl bestaubten Brett fingerdick ausgewalkt und ferner wie die „Zuckerteig-Torte“ (Nr. 1616) behandelt.

1623. Wiener Torte. (Tarte à la Viennoise.)

Zu 28 Deka abgetriebener Butter werden 4 Eierdotter, 4 ganze Eier, 24 Deka Zucker und 1 Messerspitze fein geschnittene Citronenschale nach und nach dazugegeben, $\frac{1}{2}$ Stunde gerührt und hierauf 28 Deka Mehl gut eingemengt. Man schneidet hierauf von Papier runde oder viereckige Scheiben, bestreicht diese mit Butter und überzieht sie hierauf fingerhoch mit der oben angegebenen Masse, worauf man sie nebeneinander auf ein Blech legt und bei mittelmäßiger Hitze in der Röhre backen läßt. Wenn dieses geschehen ist, werden sie aus der Röhre genommen und nach gänzlichem Erkalten von dem Papier gelöst, worauf man jene Seite, welche nicht mit dem Papier bedeckt war, mit aufgelöster Marmelade bestreicht. Man legt nun die Platten so aufeinander, daß eine bestrichene Seite mit einer trockenen bedeckt wird; die oberste Platte wird jedoch nicht bestrichen, die Ränder rundherum mit einem feinen, scharfen Messer gleichgeschnitten und das Ganze dann mit einer weißen Glasur überzogen, welche man trocknen läßt.

1624. Genfer Torte. (Tarte à la Genève.)

28 Deka abgetriebene Butter werden mit 28 Deka Orangenzucker gut vermengt, 4 Eierdotter und 4 ganze Eier, eines nach dem andern dazugerührt, 8 Deka abgezogene, mit dem Saft einer Citrone fein gestoßene Mandeln, 1 Messerspitze Zimmt und 6 hartgefochte, passierte Eierdotter dazugegeben, $\frac{1}{2}$ Stunde gerührt und nach dieser Zeit 30 Deka Mehl leicht eingemischt. Rund oder viereckig geschnittene Papierscheiben werden fingerhoch mit der oben angegebenen Masse bestrichen und ferner wie die „Wiener Torte“ (Nr. 1623) behandelt.

1625. Mailänder Torte. (Tarte à la Milanaise.)

2 Deka Orangenblüten werden in 6 Eßlöffel kaltes Wasser gegeben, ungefähr 2 Stunden zugedeckt stehen gelassen, worauf man sie durch ein Sieb gießt und mit 30 Deka abgezogenen Mandeln sehr fein stoßt. 28 Deka abgetriebene Butter werden mit 10 Deka Citronenzucker vermengt, die oben angegebenen Mandeln, 1 Messerspitze Zimmt und 6 Eierdotter, einer nach dem andern dazugegeben, $\frac{1}{2}$ Stunde gerührt und zuletzt 30 Deka Mehl eingemischt. Die fernere Behandlung ist wie bei der „Wiener Torte“ (Nr. 1623).

1626. Triester Torte.

28 Deka Butter werden mit 28 Deka Zucker schaumig gerührt, dazu gibt man nach und nach 16 Eierdotter, 16 Deka mit den Schalen gestoßene Mandeln und 16 Deka Biscuitbröseln und mischt zuletzt den fest geschlagenen Schnee von 4 Eierklar leicht hinein. Man füllt diese Masse in eine mit Butter bestrichene, mit Mehl ausgefetzte Tortenform und bäckt sie bei mittelmäßiger Hitze.

1627. Holländer Torte. (Tarte à la Hollandaise.)

Man treibt 30 Deka Butter flaumig ab, gibt den Saft von $\frac{1}{2}$ Citrone mit 12 Deka Geruchzucker dazu, rührt es gut untereinander und vermengt es mit 1 Messerspitze Zimmt, ebensoviel geriebener Muscatnuß, gestoßener Gewürznelke und 40 Deka Mehl, welches man löffelweise einrührt. Dieser Teig wird dann auf einem mit Mehl bestaubten Brett zu einem runden Laib bearbeitet, welchen man auswälkt und in drei gleiche runde Scheiben aussticht. Man gibt diese dann auf ein mit befettetem Papier belegtes Blech, bestreicht sie hier mit aufgeklopften Eiern und bäckt sie bei mittelmäßiger Hitze in der Röhre. Hierauf werden sie vom Papier gelöst, auf ein Sieb gelegt und nach gänzlichem Erkalten alle drei Platten aufeinandergegeben, zwischen den Platten beliebige aufgelöste Marmelade gestrichen und das Ganze mit Glasur überzogen.

1628. *Baierische Torte.* (Tarte à la Bavaroise.)

32 Defa abgetriebene Butter werden mit 16 Defa abgezogenen, mit 1 Eierklar sehr fein gestoßenen Mandeln, dem Saft einer Citrone und 16 Defa Geruchzucker gut verrührt und dieses mit 6 hartgekochten passierten Eierdottern und 36 Defa Mehl vermischt, worauf man den Teig behandelt, wie es bei der „Zuckerteig-Torte auf französische Art“ (Nr. 1618) angegeben ist.

1629. *Sand-Torte.* (Tarte sableuse.)

28 Defa abgetriebene Butter werden mit 28 Defa Geruchzucker und 8 Eierdottern nach und nach vermengt und dieses dann mit dem Saft von $\frac{1}{2}$ Citrone und 1 Messerspitze fein geschnittenen Citronenschalen $\frac{1}{2}$ Stunde gerührt, worauf man den festen Schnee von 8 Eierklar mit 28 Defa gewöhnlichem, nach Belieben auch Reis- oder Erdäpfelmehl leicht einmischt. Diese Masse wird in eine mit Butter bestrichene, mit Mehl ausgefehte Tortenform gefüllt und 1 Stunde in der überkühlten Röhre gebacken. Wenn man nach dieser Zeit den Reifen der Form beseitigt hat und die Torte auf einem Sieb ausgekühlt ist, wird selbe mit einer Eierglasur überzogen, mit abgezogenen, fein geschnittenen Mandeln und Zucker bestreut, und, nachdem dieses trocken ist, auf einer flachen Schüssel serviert.

1630. *Sand-Masse für Torten, Kuchen und Torteletten.*

In den festen Schnee von 6 Eierklar mischt man langsam 14 Defa Zucker, 8 Eierdotter, 5 Defa Reismehl, 5 Defa Mehl und zuletzt 4 Defa zerlassene, jedoch nicht heiße Butter, welche man sehr behutsam einrühren muß, damit die Masse nicht zusammenrinnt. Man füllt diese Masse in eine mit Butter bestrichene, mit Mehl ausgefehte Form und bäckt sie in nicht allzu heißer Röhre.

1631. *Torte von Haidenmehl.*

32 Defa abgetriebene Butter werden mit 32 Defa fein gestoßenem Zucker gut vermengt, 8 Eierdotter, einer nach dem andern und nach jedem Dotter 1 Eßlöffel Haidenmehl dazugerührt und der Rest des Mehles, wovon man im Ganzen 32 Defa gewogen hat, eingemengt. Man füllt hierauf die Masse in eine mit Butter bestrichene, mit Mehl ausgefehte Tortenform und bäckt sie beiläufig 1 Stunde in der Röhre.

1632. *Äpfel-Torte.* (Tarte aux pommes.)

25 Defa Mehl, 20 Defa Butter, 2 Defa Zucker, 2 Dotter und etwas fein geschnittene Citronenschale werden auf einem Brett zu einem glatten Teig bearbeitet, welchen man an einen kalten Ort gibt und $\frac{1}{2}$ Stunde rasten läßt. Unterdessen werden ungefähr 1 Kilo Maschanskeräpfel geschält, blätterig geschnitten und mit 6 Defa Zucker, 2 Eßlöffel Rum in einer Casserolle überdünstet, worauf man sie auf eine Schüssel gibt und auskühlen läßt. Die Hälfte der oben angeführten Tortenmasse wird nun auf einem mit Mehl bestäubten Brett stark messerrückendick ausgewalzt und mit einer Tortenform ausgestochen. Die ausgestochene Tortenplatte legt man in eine mit Butter bestrichene, mit Mehl ausgefehte Tortenform und bestreicht die Torte mit den ausgekühlten Äpfeln, bestreut mit Rosinen und Zimmt, so daß ein fingerbreiter Raum rundherum frei bleibt, welchen man mit einem fingerdicken Teigreifen, wie bei „Linger Torte“ (Nr. 1619) ausfüllt. Von dem Rest des Teiges schneidet man fingerbreite Streifen, legt diese gitterartig auf die Torte, bestreicht sie mit aufgeklopftem Ei und bäckt sie bei mäßiger Hitze $\frac{1}{2}$ bis $\frac{3}{4}$ Stunde.

1633. Nuß-Torte mit Mandeln. (Tarte aux noix et aux amandes.)

24 Defa fein gestoßene gewöhnliche Nüsse, 24 Defa fein gestoßener Zucker, 24 Defa mit der Schale fein gestoßene und passierte Mandeln und 1 Messerspitze geriebener Kaffee, dieses alles wird zusammen gut vermengt. Von dieser Masse nimmt man 6 Defa, gibt sie mit 4 Defa weißen Semmelbröseln in eine Casserolle, gießt sie mit $\frac{1}{16}$ Liter siedendem Obers auf und läßt sie unter beständigem Rühren dick verkochen, worauf man sie beiseite stellt und auskühlen läßt. Unterdessen wird die noch übrige Masse, welche man in eine tiefe Schüssel gibt, nach und nach mit 6 Eierdottern und 4 ganzen Eiern verrührt und zuletzt der Schnee von 6 Eierklar leicht eingemischt. Man theilt nun diese Masse in zwei gleiche Theile, welche man jeden einzeln in mit Butter bestrichene, mit Mehl ausgefehte Tortenformen füllt und bei geringer Hitze $\frac{1}{2}$ Stunde in der Röhre bäckt. Nach dieser Zeit werden die Torten auf ein Sieb gelegt und auskühlen gelassen; dann bestreicht man eine Torte mit oben angegebener, gefochter aber kalter Fülle, welche man dann mit der zweiten Torte bedeckt, worauf man sie nach Belieben glasiert oder mit Zucker bestreut; man kann diese gebadene Tortenmasse mit beliebigen Formen ausstechen oder in 2 fingerbreite und fingerlange Stücke schneiden. Man kann von der Masse Torteletten oder Stangeln bereiten.

1634. Nuß-Torte mit Mehl und Bröseln.

5 Defa Zucker werden mit 7 Eierdottern schaumig gerührt, 6 Defa feinstoßene Nüsse, 3 Defa Biscuitbröseln nach und nach dazugerührt und zuletzt der fest geschlagene Schnee von 7 Eierklar mit 8 Defa Mehl leicht eingemischt. Diese Masse wird in eine mit Butter bestrichene, mit Mehl ausgefehte Tortenform gefüllt und in der Röhre $\frac{3}{4}$ Stunden gebacken.

1635. Nuß-Torte mit Butter. (Tarte aux noix.)

28 Defa abgetriebene Butter werden mit 28 Defa fein gestoßenem Zucker und 6 Eierdottern $\frac{1}{4}$ Stunde gerührt, 24 Defa mit 1 Eierklar sehr fein gestoßene Nüsse dazugegeben, noch einmal $\frac{1}{4}$ Stunde gerührt und zuletzt 28 Defa Mehl eingemengt, worauf man es in eine mit Butter bestrichene, mit Mehl ausgefehte Tortenform füllt und 1 Stunde in der überkühlten Röhre bäckt. Nach dieser Zeit entfernt man den Reifen von der Form, schiebt die Torte auf ein Brett und übergießt sie nach ganzlichem Erkalten mit beliebiger Glasur.

1636. Haselnuß-Torte ohne Butter. (Tarte aux noisettes.)

28 Defa Geruchzucker werden mit 12 Eierdottern $\frac{1}{2}$ Stunde gerührt, 16 Defa gestoßene und passierte Haselnüsse, 16 Defa gestoßene, gewöhnliche Nüsse, 1 Messerspitze geriebener Kaffee und 1 Tafel geriebene Chocolate dazugegeben, gut verrührt und zuletzt der Schnee von 8 Eierklar leicht eingemischt. Diese Masse wird hierauf in zwei gleiche Theile getheilt, welche man in mit Butter bestrichene, mit Mehl ausgefehte Tortenformen füllt und $\frac{3}{4}$ bis 1 Stunde in der überkühlten Röhre bäckt, worauf man sie auf einem Sieb auskühlen läßt. Wenn dies geschehen ist, wird von beiden Torten die Rinde von den beim Backen nach oben gerichteten Seiten abgeschnitten, hierauf mit beliebigem warmen Eingefottenen bestrichen, aufeinandergelegt und mit beliebiger Glasur überzogen oder auch mit spanischer Windmasse verziert, in welchem Falle man es dann einige Minuten in der offenen Röhre trocknen läßt. Nach Belieben kann man statt mit Eingefottenem den fest geschlagenen Schnee von 2 Eierklar mit 8 Defa Zucker, 1 Tafel geriebener Chocolate und 1 Eislöffel gestoßenen Nüssen leicht mischen und mit diesem die Torte füllen.

1637. Nuß-Torte mit Obers und spanischem Wind.

Man bereitet dieselbe Masse, wie sie bei der „Nuß-Torte“ (Nr. 1636) angegeben ist, füllt sie hierauf in eine mit Butter bestrichene, mit Mehl ausgefehte Reifenform und bäckt sie bei geringer Hitze $\frac{3}{4}$ bis 1 Stunde in der Röhre, nach welcher Zeit man die Torte auf ein Sieb stürzt und erkalten läßt. Wenn dies geschehen ist, wird die Torte in einer Schüssel angerichtet, der mittlere leere Raum mit gezuckertem geschlagenen Vanilleobers gefüllt und das Ganze mit folgendem Deckel von spanischer Windmasse bedeckt. Wenn man den festgeschlagenen Schnee von 4 Eierklar mit 14 Deka Vanillezucker leicht vermenget hat, wird ein der Größe der Torte anpassendes Schreibpapier mit ungesalzenem Speck bestrichen, fingerhoch mit der oben angegebenen Schneemasse überzogen, welche man mit dem noch übrigen Schnee mittelst einer Spritze oder Papierdüte oder eines Löffels in beliebigem Dessin verziert. Hierauf bestreut man das Ganze mit fein gestoßenem Zucker und läßt es auf einem Bleche in der überkühlten, offenen Röhre trocknen. Das Papier wird hierauf losgelöst und dieser Deckel auf die Torte gesetzt. Diese Verzierung soll 1 Tag vor dem Gebrauche bereitet werden.

1638. Nuß-Torte à la Ceyp (warme Masse).

7 Deka Nüsse, 3 Deka Mandeln werden mit 2 ganzen Eiern im Mörser fein gestoßen; man gibt dies in einen Schneefessel, 5 ganze Eier, 4 Dotter, 14 Deka Zucker dazu und schlägt es am Dunst, bis es dick ist, gibt es vom Dunst weg und schlägt wieder bis es auskühlt und mischt 11 Deka Mehl hinein. Nun streicht man eine Tortenform mit Butter aus, füllt sie mit Mehl aus, füllt die Masse hinein und läßt sie in der Röhre $\frac{3}{4}$ Stunden backen. Wenn sie ausgekühlt ist, überzieht man sie mit beliebiger Glasur.

1639. Nuß-Kapseln mit Butter.

7 Deka aufgelöste Nüsse werden mit 2 ganzen Eiern im Mörser gestoßen, in einen Weidling gegeben, 11 Deka Zucker, 7 Deka Butter und 6 Eierdotter flaumig $\frac{1}{4}$ Stunde abgetrieben, 10 Deka fein gehackte Nüsse, fester Schnee von 6 Eierklar und 9 Deka Biscuitbröseln dazugemischt, in eine viereckige Papierkapsel oder ein Blech gegeben und ausgebacken. Wenn es ausgekühlt ist, kann man es in beliebige Formen ausstechen, mit beliebiger Glasur überziehen. Wenn man will, kann man obenauf eine halbe verzuckerte Nuß geben.

1640. Torte von Strudelteig.

Ein von $\frac{1}{2}$ Liter Mehl bereiteter Strudelteig wird fein ausgezogen und in 9 Stücke geschnitten. Nun gibt man einen Theil auf ein mit Butter ausgestrichenes, mit Mehl bestreutes Tortenblech oder auf eine flache Schüssel und bestreicht den 1. Theil mit Butter und bestreut ihn mit Zucker, Rosinen, Zimmt, fein geschnittenen Datteln, fein gestoßenen Haselnüssen oder gewöhnlichen Nüssen, legt eine zweite Platte Teig darüber, bestreicht sie wie die erste und fährt so fort, bis alle 9 Blätter bestrichen sind. Obenauf bestreut man sie mit stiftlig geschnittenen Mandeln und bäckt es bei mittelmäßiger Hitze. Will man die Torte auf eine flache Tortenplatte geben, so muß man mittelst eines feinen Messers die Torte von dem Blech losmachen, und zwar fährt man mit dem Messer knapp unter der Torte durch und schiebt sie auf die andere Platte. Sie kann auch auf derselben Platte, wo sie gebacken wurde, serviert werden; man stellt dann die Torte auf eine mit einer Serviette bedeckte Schüssel.

1641. Mandel-Torte à la Sellar. (Tarte aux amandes.)

Wenn man 24 Deka Drangen- oder Geruchzucker mit 16 Eierdottern $\frac{1}{2}$ Stunde gerührt hat, werden 30 Deka abgezogene, mit 4 Eierklar sehr fein gestoßene Mandeln dazugegeben, gut vermengt und nachdem es wieder $\frac{1}{4}$ Stunde gerührt wurde, der Schnee von 8 Eierklar gleichzeitig mit 8 Deka feinem Mehl leicht eingemischt. Eine mit Butter bestrichene, mit Mehl ausgeföhte Tortenform wird mit dieser Masse gefüllt, welche man bei geringer Hitze $\frac{3}{4}$ bis 1 Stunde in der Röhre baden läßt, nach welcher Zeit man den Reifen der Form entfernt und die Torte auskühlen läßt. Wenn dies geschehen ist, wird die Torte auf 1 Bogen Schreibpapier so gelegt, daß die frühere untere Seite nach oben kommt, worauf man die Torte mit beliebiger Glasur überzieht und erst, wenn sie vollkommen trocken ist, zu Tisch gibt. Diese Torte muß sehr vorsichtig gebacken werden; sollte sie eingefallen sein, so muß sie mit einem scharfen Messer oben gleichgeschnitten werden.

Nachstehende Glasur ist für diese Torte, welche sich durch einen besonders feinen Geschmack auszeichnet, am geeignetsten: Der fest geschlagene Schnee von 2 Eierklar wird mit 3 Eislöffeln passierten Erdbeeren oder Himbeeren und 16 Deka Zucker $\frac{1}{2}$ Stunde gerührt, hierauf auf die Torte gegeben, mit einem Messer, welches man einigemale in heißes Wasser taucht, gleichmäßig vertheilt, mit fein gestoßenem Zucker bestreut und in der überkühlten offenen Röhre ungefähr 10 Minuten getrocknet.

Anmerkung: Nach Belieben kann man statt Erdbeeren Drangensaft verwenden und in diesem Falle auch Drangen- und Citronenzucker begeben.

1642. Biscuit-Torte. (Tarte au biscuit.)

28 Deka Geruchzucker rührt man mit 12 Eierdottern $\frac{1}{2}$ Stunde und mischt hierauf den Schnee von 12 Eierklar gleichzeitig mit 24 Deka feinem Mehl leicht ein. Hat man diese Masse in eine mit Butter bestrichene, mit Mehl ausgeföhte Form gefüllt und bei geringer Hitze $\frac{3}{4}$ bis 1 Stunde gebacken, so läßt man die Torte auf einem Sieb auskühlen, gibt sie von da auf 1 Bogen Schreibpapier und überzieht sie mit beliebiger Glasur. Nach Belieben kann man diese Torte, nachdem sie gebacken ist, in Platten schneiden, welche man mit Eingepötenem bestreicht, aufeinanderlegt und mit beliebiger Glasur überzieht. Nach Belieben kann man den fest geschlagenen Schnee von 3 Eierklar mit 12 Deka fein gesiebttem Zucker, 2 Tafeln geriebener Chocolate oder 2 Eislöffel passierten Erdbeeren oder Himbeeren leicht einmischen und mit diesem statt des Eingepötenen die in Platten geschnittene Torte bestreichen.

1643. Biscuit-Torte mit Chocolate. (Tarte de biscuit au chocolat.)

Die Bereitung ist ganz dieselbe, wie bei der „Biscuittorte“ (Nr. 1642), nur mit dem Unterschiede, daß, wenn Zucker und Eier $\frac{1}{2}$ Stunde gerührt wurden, 16 Deka geriebene Chocolate eingemischt werden.

1644. Feinste warmgeschlagene Biscuit-Torte.

14 Deka fein gestoßener Geruchzucker, 4 ganze Eier und 4 Eierdotter werden in ein Schneebecken gegeben und mit der Schneeruthe am Feuer solange geschlagen, bis es eine dicke Masse ist, worauf man es beiseite stellt und solange mit der Ruthe peitscht, bis es kalt ist, hierauf mit 12 Deka Mehl gut vermengt, in eine mit Butter bestrichene, mit Mehl ausgeföhte Tortenform füllt und in der überkühlten Röhre beiläufig 1 Stunde baden läßt. Die Torte wird dann auf ein Sieb gestürzt und nach gänzlichem Erkalten mit beliebiger Glasur überzogen.

1645. Warmgeschlagene Sand-Masse feinsten Art.

6 ganze Eier, 4 Eierdotter und 16 Deka fein gesiebter Zucker werden zusammen am Feuer solange geschlagen, bis die Masse ganz dick ist, jedoch kochen darf sie nicht, worauf man sie vom Feuer wegnimmt und solange rührt, bis die Masse kalt ist. Alsdann werden 8 Deka Pudermehl, 8 Deka feinstes Mehl und zuletzt 12 Deka zerlassene, aber nicht heiße Butter langsam eingerührt. Diese Masse wird dann in eine mit Butter bestrichene, mit Mehl ausgefehte Form gefüllt und langsam gebacken.

1646. Umer Kuchen.

14 Deka fein gestoßener Zucker, 6 ganze Eier, 8 Dotter werden in einem Schneebecken mit der Schneeruthe am Feuer solange geschlagen, bis die Masse dick ist, dann beiseite gestellt und solange mit der Ruthe gepeitscht, bis die Masse kalt ist. Dann mengt man 14 Deka Mehl, 12 Deka Rosinen und 14 Deka zerlassene, aber nicht heiße Butter ein, füllt es in eine mit Butter bestrichene, mit Mehl ausgefehte Form und läßt es langsam backen.

1647. Pischinger-Torte mit Waffeln.

20 Deka Haselnüsse werden geröstet, bis sich die Schale löst, dann geschält, und wenn sie überkühlt sind, mit 20 Deka geschmolzenem Zucker verrührt, auskühlen gelassen und dann in einem Mörser solange gestoßen, bis sich die Masse zieht. Zuletzt gibt man 16 Deka erweichte Chocolate und 20 Deka Staubzucker dazu und mischt alles gut untereinander. Nun werden 4 Karlsbader Oblaten mit dieser Masse messerrückendick bestrichen, aufeinandergesetzt und eine fünfte Oblate oben mit Chocolateglasur überzogen.

1648. Toboße-Torte.

Man bereite die Masse „Warmgeschlagenes Biscuit“, wie es in Nr. 1570 angegeben ist, fülle diese Masse in eine mit Butter bestrichene, mit Mehl ausgefehte Form und lasse sie langsam in der Röhre backen. Nachdem sie ausgekühlt ist, schneidet man sie in 5 Platten und bestreicht sie mit folgender Masse: 20 Deka Butter mit 3 Tafeln auf einem Deckel in der Röhre erweichter Chocolate und eine Messerspitze Zimmt werden flaumig abgetrieben, dann die Platten damit bestrichen, aufeinandergesetzt und die obere Platte mit Chocolateglasur oder mit gebranntem Zucker überzogen. Letzteres auf folgende Weise: Man gibt in eine Casserolle 8 Deka gestoßenen Zucker, läßt denselben am Feuer, bis er lichtbraun und flüssig ist, und übergießt damit die Torte; dieses alles muß sehr schnell geschehen.

Anmerkung: Man kann die Masse auch auf ein Blech messerrückendick aufstreichen und langsam in der Röhre backen lassen, dann mit einem Tortenreifeisen 5 Platten austreten und weiter verfahren, wie angegeben.

1649. Genueser Torte.

20 Deka Butter treibt man flaumig ab, mengt 28 Deka Geruchzucker dazu, rührt es $\frac{1}{4}$ Stunde, gibt nach und nach 6 Eierdotter dazu, welche man ebenfalls $\frac{1}{4}$ Stunde rührt, hierauf den Schnee von 6 Eierklar gleichzeitig mit 28 Deka feinem Mehl leicht einmischt und ferner wie die „Biscuittorte“ (Nr. 1642) behandelt.

1650. Punsch-Torte. (Tarte au punch.)

Von 32 Deka Mehl wird eine Biscuitmasse (Nr. 1570) bereitet, welche man in eine mit Butter bestrichene, mit Mehl ausgefehte Tortenform füllt und bei

mittelmäßiger Hitze beiläufig 1 Stunde in der Röhre backen läßt. Nach dieser Zeit wird die Masse herausgestürzt, und wenn sie vollkommen ausgekühlt ist, in der Mitte so voneinander geschnitten, daß man zwei runde Scheiben erhält. Die eine Scheibe wird in beliebige, aber gleichgroße Würfel geschnitten. Der Boden der nämlichen Tortenform, in welcher man das Biscuit zuerst gebacken hat, wird mit einer Scheibe Schreibpapier, welche man mit ungesalzenem Speck gefettet hat, bedeckt und das würfelig geschnittene Biscuit, wovon die Würfel abwechselnd in Punschessenz und verschiedenfarbigen Liqueur getaucht sind, knapp nebeneinander verschiedenfarbig oder damenbrettartig in die Tortenform eingelegt, um den Boden damit genau zu bedecken. Wenn dies geschehen ist, übergießt man das Biscuit mit siedend heißer Marmelade und bedeckt es sogleich mit der zweiten runden Biscuitscheibe, worauf man es einige Minuten ruhen läßt. Nach ungefähr $\frac{1}{4}$ Stunde bedeckt man die Form mit einem Brett und wendet, indem man beides aneinanderhält, die Form um, so daß die untere Seite nach oben kommt, worauf man Form und Papier behutsam herabnimmt. Die Ränder dieser Torte werden hierauf mit beliebiger Glasur bestrichen. Ebenso können die oben erwähnten, geschnittenen Würfel in die trockene Tortenform so eingelegt werden, daß abwechselnd Rinde und Schmolle auf den Boden zu liegen kommt. Wenn nun der Boden genau bedeckt ist, befeuchtet man das Biscuit mit Punschessenz, überzieht es mit heißer Marmelade und bedeckt es gleich mit der zweiten Biscuitscheibe; nach $\frac{1}{4}$ Stunde wird es herausgestürzt, mit Breitlaufzucker überzogen und die Wand mit Punschglasur bestrichen.

1651. Punsch-Torte anderer Art.

Eine andere Bereitungsart der Pusch-torte ist folgende: Man schneidet zwei runde Scheiben von Biscuit, wovon man eine Scheibe mit würfelig geschnittener Brottorte oder Anisbrot, Chocolate schnitten oder beliebigem Backwerk, welches jedoch in Punschessenz getaucht werden soll, in gleicher Höhe belegt. Dieses wird hierauf mit der zweiten Biscuitscheibe bedeckt und das Ganze mit Punschglasur überzogen. Nach Belieben kann auch eine runde Biscuitscheibe in kleine Halbmonde oder beliebige Figuren ausgestochen werden, mit welchen, indem man beim Einlegen in die Tortenform Rinde und Schmolle abwechselnd zu Boden legt, beliebige Dessins gebildet werden können, nur müssen die Biscuitsstücke genau zusammenpassen, damit der Boden der Form vollkommen bedeckt ist. Man befeuchtet sie hierauf mit einigen Löffeln Punschessenz, überzieht sie mit heißer Marmelade und bedeckt sie mit der zweiten Biscuitscheibe.

1652. Chocolate-Torte à la Sacher. (Tarte à la Sacher.)

16 Deka Chocolate werden auf einem Bleche in der Röhre erweicht; unterdessen treibt man 16 Deka Butter gut ab, gibt die erweichte Chocolate hinein und rührt sie kalt. Ist dies geschehen, so werden 16 Deka fein gestoßener Zucker mit 6 Eierdotter nach und nach dazugerührt und hierauf der Schnee von 6 Eierklar mit 16 Deka Mehl leicht eingemischt. Eine mit Butter bestrichene, mit Mehl ausgefetzte Tortenform wird mit dieser Masse gefüllt, welche man beiläufig 1 Stunde in der Röhre bäckt. Nach dieser Zeit entfernt man den Reifen und läßt die Torte auf einem Sieb erkalten. Nach Belieben kann diese Torte, welche nicht mehr als 2 bis 3 Finger hoch sein soll, nachdem sie gebacken und ausgekühlt ist, mit kochend heißer Marillenmarmelade bestrichen werden. Nachdem diese kalt und trocken ist, überzieht man sie mit warmer oder kalter Chocolateglasur.

1653. Chocolate-Torte mit Mandeln. (Tarte au chocolat.)

14 Deka Chocolate werden auf ein Blech gegeben und in der Röhre erweicht, worauf man sie mit 14 Deka abgetriebener Butter glatt verrührt, 16 Deka Zucker dazumengt und mit 3 Eierdottern $\frac{1}{4}$ Stunde rührt. Nach dieser Zeit werden 8 Deka mit der Schale fein gestoßene und hierauf passierte Mandeln dazugegeben, welche man ebenfalls $\frac{1}{4}$ Stunde rührt. Zuletzt mischt man den Schnee von 3 Eierklar gleichzeitig mit 8 Deka schwarzem Mehl leicht ein. Diese Masse wird dann 2 Finger hoch in eine mit Butter bestrichene, mit Mehl ausgefehte Tortenform gefüllt und bei geringer Hitze $\frac{3}{4}$ Stunden gebacken. Man stürzt die Torte nach dieser Zeit auf ein Sieb und überzieht sie nach gänzlichem Erkalten mit warmer oder kalter Chocolate- oder beliebiger Glasur.

1654. Chocolate-Torte mit Mandeln, anderer Art. (Tarte au chocolat.)

Man rührt 28 Deka Geruchzucker mit 16 Eierdottern $\frac{1}{4}$ Stunde, worauf man 16 Deka mit der Schale fein gestoßener, passierte Mandeln und 28 Deka geriebene Chocolate dazumengt und den Schnee von 12 Eierklar mit 12 Deka schwarzem Mehl leicht einmischt. Wenn man es dann in eine mit Butter bestrichene, mit Mehl ausgefehte Tortenform gefüllt hat, wird es bei geringer Hitze 1 Stunde gebacken, nach welcher Zeit man den Reifen entfernt und die Torte nach gänzlichem Erkalten mit beliebiger Glasur überzieht.

1655. Gifela-Torte.

In einer tiefen Schüssel wird $\frac{1}{4}$ Kilo Butter flaumig abgetrieben, dann gibt man $\frac{1}{4}$ Kilo fein gestoßenen Vanillezucker, 4 Dotter, $\frac{1}{4}$ Kilo fein stiftlig geschnittene Mandeln, die fein geschnittene Schale von $\frac{1}{2}$ Limone dazu, verrührt dies 10 Minuten und mischt von 8 Eiweiß den Schnee mit 12 Deka Mehl leicht ein. Diese Masse wird in 4 Theilen gebacken. Die Blätter werden mit beliebiger Crème oder heißer Marmelade bestrichen, aufeinandergelegt und die oberste Platte mit beliebiger Glasur überzogen.

1656. Brasilianer Torte.

10 Deka Haselnüsse werden geröstet und im Mörser mit 1 Ei sehr fein gestoßen. Auf ein Brett gibt man 9 Deka Zucker, 10 Deka Bröseln, 14 Deka Mehl, etwas Zimmt und fein gestoßene Gewürznelke und die gestoßenen Haselnüsse, macht in der Mitte eine Grube, gibt in diese 1 Ei und 2 Eislöffel Obers und bearbeitet alles zu einem glatten Teig, welchen man zugedeckt an einem kühlen Orte $\frac{1}{2}$ Stunde rasten läßt. Nach dieser Zeit wird der Teig auf einem mit Mehl bestäubten Brett messerrückendick ausgewalzt und, nachdem mit einer Tortenform 3 runde Scheiben ausgestochen wurden, auf ein Blech gelegt und in nicht zu heißer Röhre gebacken. Von den gebackenen, vollkommen ausgekühlten Platten werden zwei mit beliebiger Marmelade bestrichen, dann alle drei aufeinandergelegt und die oberste Platte mit Chocolate- oder beliebiger Glasur überzogen und in nicht zu heißer, offener Röhre trocknen gelassen.

1657. Chocolate-Torte mit Brot.

Nachdem man 28 Deka Vanillezucker mit 16 Eierdottern $\frac{1}{2}$ Stunde gerührt hat, werden 22 Deka geriebene Chocolate und 16 Deka geriebenes Hausbrot dazugegeben, gut vermengt und zuletzt der Schnee von 8 Eierklar leicht eingemischt. Es wird hierauf in eine mit Butter bestrichene, mit Mehl ausgefehte Tortenform gefüllt, 1 Stunde bei geringer Hitze gebacken und nach gänzlichem Erkalten mit beliebiger Glasur überzogen.

1658. Brot-Torte. (Tarte au pain-bis.)

30 Defa Geruchzucker werden mit 16 Eierdottern $\frac{1}{4}$ Stunde gerührt, 30 Defa mit der Schale fein gestoßene, passierte Mandeln, 3 Tafeln geriebene Chocolate, 12 Defa geriebenes Hausbrot, welches mit 6 Eßlöffel Rum befeuchtet wurde, und 1 Messerspiße fein geschnittene Citronenschale dazugemengt, $\frac{1}{4}$ Stunde gerührt, nach welcher Zeit man den Schnee von 8 Eierklar mit 1 Eßlöffel schwarzem Mehl leicht einmischet. Man füllt diese Masse in eine mit Butter bestrichene, mit Mehl ausgefehte Form und bäckt sie bei geringer Hitze beiläufig 1 Stunde in der Röhre. Glasur wie bei voriger.

1659. Graham-Torte.

16 Defa Geruchzucker und 8 Eierdotter werden zusammen $\frac{1}{2}$ Stunde gerührt, hierauf der fest geschlagene Schnee von 8 Eierklar gleichzeitig mit 25 Defa gebadenem geriebenen Grahambrot leicht vermengt, worauf man diese Masse in eine mit Butter bestrichene, mit Mehl ausgefehte Form füllt und $\frac{1}{2}$ Stunde in der nicht zu heißen Röhre backen läßt. Die gebackene, vollkommen kalte Torte wird in zwei Platten getheilt, wovon eine mit beliebiger Marmelade bestrichen wird, diese wird mit der zweiten Platte belegt und die zusammengesetzte Torte mit beliebiger Glasur überzogen, was insoferne nothwendig erscheint, weil die Torte sonst zu trocken wäre.

1660. Pfarrer Kneipp-Torte.

20 Defa Butter werden mit 28 Defa Zucker flaumig gerührt, von $\frac{1}{2}$ Citrone die fein geschnittene Schale, 24 Defa ungeschälte und 4 Defa abgezogene Mandeln, 2 ganze Eier, 2 Dotter und zum Schluß 7 Defa Mehl dazugerührt. Hierauf wird die Masse in eine mit Butter bestrichene, mit Mehl ausgefehte Tortenform gefüllt und langsam gebacken. Wenn die Torte vollkommen ausgekühlt ist, wird sie mit Zucker bestreut.

1661. Napoleon-Torte. (Tarte à la Napoléon.)

16 Defa abgetriebene Butter werden nach und nach mit 16 Defa fein gestoßenem Zucker und 4 Eierdottern $\frac{1}{2}$ Stunde gerührt, nach welcher Zeit man 16 Defa mit der Schale fein gestoßene, passierte Mandeln, 16 Defa geriebene Chocolate, 1 Messerspiße fein geschnittene Citronen- und Drangenschalen, ebensoviel Zimmt, 1 gestoßene Gewürznelke dazugibt, gut verrührt und zuletzt den Schnee von 4 Eierklar mit 8 Defa Mehl leicht einmischet. Diese Masse wird in 3 Theile getheilt, welche man, jeden einzeln in mit Butter bestrichene, mit Mehl ausgefehte Tortenformen füllt und $\frac{1}{2}$ bis $\frac{3}{4}$ Stunde in der überkühlten Röhre backen läßt; dann werden die Platten auf ein Sieb gegeben, mit beliebiger Marmelade oder Crème bestrichen, aufeinandergelegt und mit weißer Glasur überzogen.

1662. Butter-Torte mit Mandeln.

Wenn man 32 Defa Zucker mit 10 Eierdottern $\frac{1}{2}$ Stunde gerührt und nach jedem Ei 1 Eßlöffel Mehl eingemengt hat, werden zu diesem 32 Defa zerlassene Butter und 32 Defa fein gestoßene und passierte Mandeln gemengt, jedoch nach und nach, indem man nach jedem Löffel Mandeln 1 Eßlöffel Butter gut verrührt und zuletzt den fest geschlagenen Schnee von 10 Eierklar leicht einmischet. Diese Masse wird dann zu drei gleichen Theilen in mit Butter bestrichene, mit Mehl ausgefehte Tortenformen gefüllt und hierauf bei geringer Hitze ungefähr 1 Stunde gebacken und so wie die vorhergehende Torte behandelt.

1663. Schwarze Torte. (Tarte au chocolat.)

In 16 Defa abgetriebene Butter werden nach und nach 5 Eierdotter gerührt, worauf man 30 Defa Geruchzucker dazugibt, $\frac{1}{2}$ Stunde rührt, dann werden 16 Defa mit der Schale fein gestoßene und passierte Mandeln, 26 Defa fein geriebene Chocolate, 1 Messerspitze Zimmt, ebensoviel fein geschnittene Citronenschale und 1 gestoßene Gewürznelke dazugemengt und der Schnee von 5 Eierklar mit 10 Defa Mehl leicht eingemischt. Wenn man diese Masse in eine mit Butter bestrichene, mit Mehl ausgeföhte Form gefüllt hat, wird sie ungefähr 1 Stunde in der überkühlten Röhre gebacken, nach welcher Zeit man sie herausnimmt und die Torte $\frac{1}{4}$ Stunde in der Form stehen läßt. Hierauf stürzt man sie heraus und gibt sie nach gänzlichem Erkalten mit fein gestoßenem Zucker bestreut zu Tisch. Nach Belieben kann man die Tortenmasse in 4 Blättern backen. In diesem Falle wird der feste Schnee von 3 Eierklar mit 10 Defa fein gestoßenem Zucker und zwei Tafeln geriebener Chocolate leicht vermischt und mit diesem hierauf 3 gebackene Blätter bestrichen, worauf man sie so aufeinanderlegt, daß eine bestrichene Seite mit einer trockenen bedeckt wird. Das vierte, aber trockene Tortenblatt wird dann daraufgegeben und das Ganze mit Chocolate- oder beliebiger Glasur überzogen. Diese Torte in mehreren Platten zu backen ist rathamer, da sie im andern Falle in der Mitte leicht speckig wird.

1664. Muscazon-Torte. (Tarte à la Muscazon.)

Man gibt auf ein Nudelbrett 32 Defa mit der Schale fein gestoßene und passierte Mandeln, 32 Defa fein gestoßenen Zucker, 8 Defa schwarzes Mehl und etwas Gewürz, welches man zusammen gut vermenget. Hierauf macht man in die Mitte eine Grube, gibt in diese 3 Eierdotter, ein ganzes Ei, den Saft einer Citrone mit ein wenig fein geschnittener Citronenschale und bearbeitet dieses alles zu einem Teig, welchen man zugedeckt an einem kalten Orte $\frac{1}{2}$ Stunde rasten läßt. Nach dieser Zeit wird der Teig auf einem mit Mehl bestäubten Brett fingerdick ausgewalkt und eine runde Scheibe ausgestochen, welche in die Hiezu bestimmte, mit Butter bestrichene, mit Mehl ausgeföhte, mit einer Oblatenscheibe belegte Tortenform paßt. Der Teig wird hierauf in der Form mit Eingessottem bestrichen. Der noch übrige Teig wird mit kleinen, zierlichen Formen ausgestochen, welche man in beliebigem Dessin auf das Eingessottene legt und mit aufgeklopften Eiern bestreicht; dann gibt man die Torte in die Röhre und läßt sie bei geringer Hitze $\frac{1}{2}$ bis $\frac{3}{4}$ Stunde backen. Nach dieser Zeit wird die Torte auf ein Sieb gegeben und erkalten gelassen. Man verwendet sie, da die Masse eine harte, resche ist, erst nach 1 bis 2 Tagen, nach welcher Zeit sie weicher wird.

1665. Butter-Torte. (Tarte au beurre.)

28 Defa Butter werden flaumig abgetrieben, 28 Defa Vanillezucker dazugemengt und dieses nach und nach mit 8 Eierdottern $\frac{1}{2}$ Stunde gerührt, worauf man den Schnee von 8 Eierklar mit 28 Defa Mehl leicht einmischet. Diese Masse wird in 2 Theile getheilt, welche man in mit Butter bestrichene, mit Mehl ausgeföhte Tortenformen füllt und bei geringer Hitze in der Röhre backen läßt. Wenn dies geschehen ist, werden die Reifen von den Formen befeitigt, die Torten auf ein Brett oder Sieb geschoben und nach gänzlichem Erkalten mit aufgelöster Marmelade bestrichen und hierauf so aufeinandergelegt, daß von jenen Seiten, welche beim Backen auf dem Bleche gelegen sind, eine nach unten und eine nach oben kommt. Man gibt nun diese Torte auf einen Bogen Schreibpapier, übergießt sie mit heißer Marmelade, welche, nachdem sie vollkommen

trocken ist, mit weißer Glasur überzogen wird. Wenn die Torte durch das Backen ungleich geworden sein sollte, so muß man sie gleich schneiden.

1666. Berliner Torte.

4 ganze Eier, 6 Dotter, 12 Deka fein gestoßener Zucker werden zusammen am Feuer geschlagen, bis die Masse dick ist, dann nimmt man sie vom Feuer weg und rührt sie bis sie kalt ist; mengt hierauf noch 12 Deka Mehl ein, füllt sie in eine mit Butter bestrichene, mit Mehl ausgefehte Tortenform und läßt die Torte langsam backen. Nachdem die Torte gebacken und ausgekühlt ist, wird sie in zwei gleiche Platten geschnitten. In den festgeschlagenen Schnee von 8 Eierklar werden 20 Deka Vanillezucker leicht eingemischt; mit dieser Crème wird eine der Tortenplatten fingerhoch bestrichen und die andere Platte daraufgegeben. Der Rest der Crème wird auf die Oberfläche der Torte mittelst einer Papierdüte in fingerbreiter Entfernung schneckenförmig aufgetragen und die Zwischenräume ebenfalls mittelst einer Papierdüte mit beliebiger Marmelade ausgefüllt; dann wird die Torte auf ein Backblech gegeben und in der offenen Röhre einige Minuten getrocknet.

1667. Brabanter Torte.

Man gibt auf ein Brett 18 Deka Mehl, 18 Deka Butter, 8 Deka sammt den Schalen gestoßene Mandeln, 7 Deka Zucker, 1 Messerspitze Zimmt und bearbeitet dieses alles zu einem glatten Teig, wälkt diese Masse messerrückendick aus, schneidet sie in 3 runde gleiche Platten, gibt sie dann auf ein Blech und bäckt sie in der Röhre. Wenn die Platten überkühlt sind, werden sie behutsam vom Blech genommen, mit beliebiger Marmelade bestrichen, aufeinandergesetzt und mit der „Chocolateglasur“ (Nr. 1718) oder mit „Citronenglasur“ (Nr. 1722) überzogen.

1668. Früchten-Torte.

Man gibt auf ein Brett 18 Deka Mehl, 18 Deka Butter, 8 Deka sammt den Schalen gestoßene Mandeln, 7 Deka Zucker, 1 Messerspitze Zimmt, und bearbeitet dieses alles zu einem glatten Teig, wälkt diese Masse messerrückendick aus, schneidet sie in 3 runde, gleiche Platten, gibt sie dann auf ein Blech und bäckt sie in der Röhre. Wenn die Platten überkühlt sind, werden sie behutsam vom Blech genommen, mit beliebiger der Torte entsprechender warmer Marmelade, jedes, auch das obere Blatt, bestrichen und aufeinandergesetzt. Das dazu bestimmte Dunstobst oder gekochtes erkaltetes wird oben zierlich aufgelegt.

1669. Erdbeeren-Torte.

Nachdem man 3 Blätter gebacken, wie bei der „Früchtentorte“ (Nr. 1668) angegeben ist, werden sie mit warmer Himbeer- oder Erdbeermarmelade bestrichen, aufeinandergesetzt und oben mit frischen Erdbeeren nach der Reihe dicht belegt. Wenn man will, kann man die Torte mit Zucker bestreuen.

1670. Himbeeren-Torte.

Wird ebenso bereitet wie die „Erdbeerentorte“ (Nr. 1669), nur gibt man anstatt Erdbeerenmarmelade, Himbeerenmarmelade und legt anstatt Erdbeeren frische Himbeeren auf.

1671. Weintrauben-Torte.

Wird ebenso bereitet wie „Erdbeerentorte“ (Nr. 1669). Man bestreicht die Blätter mit Ribisel-, Pfirsich- oder Marillenmarmelade und belegt sie oben mit frischen Weintrauben.



1672. Schaum-Torte (Pasta-Torte).

Man bereitet einen Zuder- oder einen gerührten Lingerteig, welchen man Kleinfingerdicke auswälkt, rund aussticht, dieses dann in eine mit Butter bestrichene, mit Mehl ausgefehte Tortenform füllt und langsam in der Röhre backen läßt, worauf man den Reifen der Form beseitigt. Die Torte, nachdem sie überkühlt ist, bestreicht man mit Marmelade, belegt sie 3 Finger hoch mit spanischer Windmasse und verziert sie überdies in beliebigem Dessin (siehe Tafel I) mittelst einer Papierdüte mit spanischer Windmasse, welche man mit Zuder bestreut und in der offenen Röhre trocknen läßt. Anstatt der von Lingerteig oder Zuderteig bereiteten Torte kann man auch eine Sachertorte hiezu verwenden, welche jedoch nur fingerhoch sein darf. Nach Belieben kann man zu der spanischen Windmasse (Nr. 1819) 1 Kaffeelöffel Kaffee-Essenz, Erdbeer-Essenz oder beliebige Essenz geben.

1673. Französische Kaffee-Crème-Torte.

In den festgeschlagenen Schnee von 4 Eierklar gibt man 8 Dekka abgezogene, mit 3 Eierklar fein gestoßene Mandeln, nebst 14 Dekka gesiebten Zuder und mischt dies alles gut untereinander. Man belegt ein Backblech mit weißem Papier, theilt obige Masse in 3 gleiche Theile, streicht sie mittelst eines Messers auf dem Papier fingerhoch auseinander und formt aus dieser Masse 3 runde, gleich große Platten, welche mit fein gestoßenem Zuder bestreut und in der Röhre bei mittelmäßiger Hitze $\frac{1}{4}$ Stunde gebacken werden. Unterdessen werden 3 Eierdotter, 10 Dekka Zuder und 3 Eßlöffel starker schwarzer Kaffee in einem Schneekessel am Feuer gerührt, bis die Masse dick geworden ist, jedoch kochen darf sie nicht. Nachdem man 16 Dekka Butter in einer tiefen Schüssel flaumig abgetrieben hat, rührt man die überkühlte Kaffeemasse dazu und rührt solange, bis es vollkommen ausgekühlt ist. Mit dieser Fülle bestreicht man die gebackenen, vom Papier ausgelösten, völlig erkalteten Platten, setzt sie aufeinander und bestreicht die oberste Platte mit der übriggebliebenen Fülle und bestreut sie mit grobem Zuder und feinblättrig geschnittenen Mandeln, oder man dressiert sie mittelst einer Papierdüte beliebig mit der Crème auf.

1674. Maraschino-Torte.

4 ganze Eier, 6 Dotter und 12 Dekka fein gestoßener Zuder werden zusammen am Feuer geschlagen, bis die Masse dick ist, dann nimmt man sie vom Feuer weg und rührt solange, bis sie kalt ist. Dann mengt man noch 4 Dekka zerlassene aber nicht heiße Butter nebst 12 Dekka Mehl ein, füllt die Masse in eine mit Butter bestrichene, mit Mehl ausgefehte Tortenform und läßt sie langsam backen. Nachdem die Torte gebacken und ausgekühlt ist, schneidet man sie in zwei gleiche Platten. In den festgeschlagenen Schnee von 8 Eierklar wird 20 Dekka fein gesiebter Zuder nebst 3 Eßlöffel Maraschino-Liqueur leicht eingemischt, mit dieser Crème die eine Tortenplatte fingerhoch bestrichen und die andere Platte daraufgelegt. Von der übriggebliebenen Crème färbt man einen Theil rosa und verziert nun die Oberfläche der Torte mittelst einer Papierdüte in beliebigen Dessins abwechselnd mit der rothen und weißen Crème und läßt die so verzierte Torte in nicht zu heißer offenen Röhre trocknen.

1675. Gifela-Torte à la Spörk.

20 Dekka Haselnüsse werden mit 6 Eierklar fein gestoßen, 40 Dekka Staubzuder beigegeben und nochmals gut verrührt. Auf ein Papier werden 2 Kreise aufgezeichnet, sodann wird die oben angeführte Masse auf die vorgezeichnete Fläche

aufgestrichen und bei ziemlicher Hitze in der Röhre gebacken. In den festgeschlagenen Schnee von 4 Eierklar werden nach und nach 14 Deka Staubzucker eingerührt und 12 Deka heißgemachte Marillenmarmelade dazugegossen. Nun bestreicht man das eine Blatt mit dieser Crème, legt das andere darauf, überstreicht es mit Marillenmarmelade und überzieht die Torte mit weißer Glasur.

1676. Schnee-Torte mit Mandeln. (Tarte à la crème aux amandes.)

Der festgeschlagene Schnee von 10 Eierklar wird mit 32 Deka Zucker, 32 Deka fein gestoßenen und passierten Mandeln, 10 Deka fein nudelig geschnittenem Citronat leicht vermengt und hierauf in eine mit Butter bestrichene, mit Mehl ausgefehte Tortenform gefüllt und bei ganz geringer Wärme 1½ Stunden in der Röhre gebacken.

1677. Imperial-Torte à la Spörk.

Man stoßt in einem Mörser 28 Deka abgeschälte Mandeln mit ¼ Liter Malagawein. 28 Deka Butter werden mit 14 Deka Staubzucker flaumig abgetrieben, die mit Malagawein gestoßenen Mandeln hinzugegeben, nach und nach 28 Dotter und 14 Deka Staubzucker eingerührt. Zum Schluss wird der fest geschlagene Schnee von 16 Eierklar, 12 Deka Puder (Reismehl) und 12 Deka Mehl langsam eingerührt. Nun wird die Masse in einen Tortenreifein eingefüllt und bei gleichmäßiger Hitze im Rohr ½ Stunde gebacken. Unterdessen macht man folgende Crème: 14 Deka Staubzucker, 3 Deka Mehl, 8 Dotter werden zusammen gut verrührt, ¼ Liter Milch dazugegossen und am Feuer solange gerührt, bis es dick wird. Wenn die Torte gebacken ist, schneidet man sie in 3 Blätter, bestreicht das erste mit der oben angegebenen Crème, legt das zweite Blatt darauf, bestreicht es wieder mit Crème, legt das dritte Blatt darauf und glasiert die so zusammengesetzte Torte mit Chocolate.

1678. Orangen-Torte mit Butter. (Tarte aux oranges.)

Wenn man 14 Deka abgetriebene Butter mit 24 Deka Orangenzucker nebst dem Saft einer Orange gut vermengt und ½ Stunde gerührt hat, werden 8 rohe und 8 hartgekochte, passierte Eierdotter dazugegeben, noch einmal ¼ Stunde gerührt und der Schnee von 4 Eierklar mit 8 Deka Mehl leicht eingemischt, worauf man es in eine mit Butter bestrichene, mit Mehl ausgefehte Tortenform füllt und 1 Stunde in der überkühlten Röhre backen läßt. Wenn die Torte hierauf auf ein Sieb gestellt wurde, wird sie nach gänzlichem Erkalten mit beliebiger Glasur überzogen.

1679. Orangen-Torte ohne Butter. (Tarte aux oranges.)

Man rührt 24 Deka Orangenzucker mit 12 Eierdottern ½ Stunde, nach welcher Zeit man 30 Deka abgezogene, mit dem Saft einer Citrone fein gestoßene Mandeln dazugibt, noch ¼ Stunde rührt und hierauf den Schnee von 6 Eierklar leicht einmischt. Diese Masse wird dann in eine mit Butter bestrichene, mit Mehl ausgefehte Tortenform gefüllt, bei geringer Hitze in der Röhre 1 Stunde gebacken und ferner so behandelt, wie es bei der vorhergehenden Torte angegeben ist.

1680. Kastanien-Torte à la Mali.

In den festen Schnee von 5 Eierklar werden 14 Deka gestoßene Haselnüsse eingerührt. Auf einem gut bestrichenen Papier werden 3 Kreise vorgezeichnet. Die oben angeführte Masse wird auf die vorgezeichnete Fläche aufgestrichen und im Rohr gelb gebacken. Unterdessen passiert man ½ Kilo gekochte Kastanien, rührt 6 Deka Butter, 10 Deka Zucker (nach Belieben etwas Vanille) und einige Eßlöffel Obers zusammen, gibt die passierten Kastanien dazu, verrührt

es gut und streicht die Masse auf eines der gebackenen Tortenblätter, legt das zweite darauf, bestreicht es wieder mit der Crème, legt das dritte Blatt darauf und überzieht die Torte mit beliebigem Eis. Man kann auch eine Prise geriebenen Kaffee dazugeben.

1681. Kastanien- (Radetzky-) Torte. (Tarte à la Radetzky.)

24 Defa Butter werden flaumig abgetrieben, 32 Defa Zucker, 16 Eierdotter, einer nach dem andern dazugerührt, worauf man es mit 32 Defa gebratenen oder gekochten und passierten Kastanien und 1 Messerspitze geriebenem Kaffee gut vermengt und zuletzt den Schnee von 12 Eierklar leicht einmischet. Diese Masse wird hierauf in 2 Theile getheilt, welche man in mit Butter bestrichene, mit Mehl ausgefehte Tortenformen füllt und bei geringer Hitze in der Röhre $\frac{1}{2}$ bis $\frac{3}{4}$ Stunde backen läßt. Nach dieser Zeit wird der Reifen der Form abgenommen und die beiden gebackenen Teigplatten auf ein Sieb gegeben, wo man sie kalt werden läßt. Wenn dies geschehen ist, werden 4 Eßlöffel passierte Kastanien, 8 Defa Zucker, der Schnee von 2 Eierklar und 2 Eßlöffel Rum gut untereinandergerührt, eine gebackene Platte mit dieser Fülle bestrichen, mit der zweiten Platte bedeckt, aufeinandergelegt und dann auf ein Blech gegeben. Der fest geschlagene Schnee von 4 Eierklar wird mit 16 Defa fein gesiebttem Zucker, 2 Defa abgezogenen Pistazien und ebensoviel Pignoli leicht vermengt und diese Masse gleichmäßig auf die Torte vertheilt, worauf sie mit fein gesiebttem Zucker bestreut, mit 2 Defa abgezogenen, durchschnittenen Pistazien und Pignoli besteckt und 10 bis 15 Minuten in der offenen Röhre getrocknet wird. Hierauf wird sie herausgenommen und die Schneemasse von der Seite rundherum mit Hohlhippen besteckt, welche gleichsam Kanonenrohre vorstellen sollen. Diese Torte kann in einer beliebigen Tortenform gebacken werden. Kann auch in 3 Blätter getheilt sein.

1682. Kastanien-Torte.

28 Defa Vanillezucker, 4 Defa Haselnüsse und 4 Defa gewöhnliche Nüsse, beide sehr fein gestoßen, werden in einer tiefen Schüssel mit 8 Dottern $\frac{1}{4}$ Stunde gerührt, 50 Defa gekochte, passierte Kastanien mit dem Schnee von 8 Eierklar eingemischt, in eine mit Butter ausgestrichene, mit Mehl ausgefehte Tortenform eingefüllt und bei mittelmäßiger Hitze $\frac{1}{2}$ Stunde gebacken. Nach Belieben kann man sie mit Chocolate-Glasur überziehen.

1683. Gemischte Torte.

Wenn man von verschiedenen Tortenmassen 2 fingerhohe Platten gebacken hat, werden diese nach gänzlichem Erkalten mit beliebigem Eingessotenen oder Crème bestrichen, hierauf aufeinandergelegt, die Ränder mit einem feinen, scharfen Messer rundherum gleich geschnitten. Die Torte wird hierauf mit beliebiger Glasur überzogen, und nachdem diese trocken ist, nach Geschmack mit Früchten verziert.

1684. Gemischte Torte Nr. 1.

6 Defa abgetriebene Butter werden nach und nach mit 10 Defa Geruchzucker und 6 Eierdottern vermengt und $\frac{1}{4}$ Stunde gerührt, hierauf 8 Defa mit den Schalen fein gestoßene und passierte Mandeln dazugegeben, gut vermengt und zuletzt der Schnee von 6 Eierklar gleichzeitig mit 1 Tafel geriebener Chocolate leicht eingemischt. Wenn man diese Masse dann in eine mit Butter bestrichene, mit Mehl ausgefehte Tortenform gefüllt hat, wird sie bei mittelmäßiger Hitze $\frac{1}{2}$ Stunde in der Röhre gebacken, nach welcher Zeit man die Torte auf ein Sieb gibt und auskühlen läßt.

1685. Gemischte Torte Nr. 2.

8 Deka fein gestoßener Zucker werden mit 4 Eierdottern $\frac{1}{4}$ Stunde gerührt, 8 Deka zerlassene Butter mit 8 Deka Mehl dazugemengt, jedoch nach und nach, indem man immer 1 Eßlöffel Mehl und 1 Eßlöffel Butter dazurührt und zuletzt den festgeschlagenen Schnee von 4 Eierklar leicht einmischt. Man füllt nun diese Masse in eine mit Butter bestrichene, mit Mehl ausgefehte Tortenform und bäckt sie bei mittelmäßiger Hitze in der Röhre $\frac{1}{2}$ Stunde, worauf man sie auf ein Sieb gibt. Nach dem gänzlichen Erkalten wird die Rinde jener Seite, welche beim Backen oben war, weggeschnitten, diese mit beliebiger Crème oder Marmelade bestrichen und die „Gemischte Torte“ Nr. 1, welche wie die erste beschnitten wurde, daraufgelegt. Sollten die Ränder nicht genau aufeinanderpassen, so werden sie mit einem scharfen, dünnen Messer gleichgeschnitten und wird die ganze Torte mit beliebiger Glasur überzogen. Nach Belieben kann man den fest geschlagenen Schnee von 2 Eierklar mit 6 Deka Zucker und 1 Tafel geriebener Chocolate vermengen und die Torte damit füllen.

1686. Torteletten.

Von jeder der angegebenen Tortenmassen können Torteletten gemacht werden, und zwar werden Wandelformen mit Butter bestrichen, mit Mehl ausgefeht, mit irgend einer bereiteten Tortenmasse gefüllt und diese in der Röhre gebacken, dann mit beliebigem Eis überzogen oder mit Zucker bestreut. Festere Tortenmassen, wie z. B. Zukerteig, Pinzerteig oder dergleichen, können, nachdem man sie fingerhoch ausgewalzt hat, mit einem Krapsenausstecher in runde Scheiben ausgestochen, diese auf ein mit Butter bestrichenes Blech gelegt, mit Eiern bestrichen, beliebig verziert und gebacken werden.

Anmerkung. Die Torteletten können auch beliebig gefüllt werden, und zwar gibt man 1 Theil der Tortenmasse in eine Torteletteform, gibt in die Mitte haselnußgroße, beliebige Marmelade oder Nußfülle: 8 Deka fein gestoßene Nüsse, 8 Deka Zucker und von 1 Eierklar der Schnee wird gut untereinandergerührt und die Masse damit gefüllt. Sehr geeignet für diese Torteletten ist die „Genueser Tortenmasse“ (Nr. 1649).

1687. Über das Glasieren der Torten.

Gebäckene Torten, welche vollkommen ausgekühlt sind, werden auf weißes Schreibpapier oder ein trockenes Blech so gelegt, daß jene Seite, welche beim Backen auf dem Bleche gelegen ist, nach oben kommt. Hat man nun die hiezu bestimmte Glasur bereitet, so wird selbe gleichmäßig über die Torte gegossen und das an der Seite Herabfließende mit einem breiten Messer, welches in heißes Wasser getaucht werden muß, immer wieder hinaufgestrichen (die obere Fläche darf jedoch nicht mehr berührt werden) und besonders an jenen Stellen der Torte, welche nicht genügend überzogen sind. Nach ungefähr 2 Stunden wird diese Glasur trocken sein, worauf man die Torte zu Tisch geben kann. Eine Torte jedoch, welche aus mehr als einer Platte besteht und gefüllt ist, wird, nachdem man die Ränder rund herum gleichgeschnitten hat, nach Belieben mit heißer Marmelade bestrichen, und erst wenn diese vollkommen trocken ist, nach obiger Angabe mit Glasur überzogen. Überzieht man aber eine Torte mit warmer Glasur, so muß dies schnell und mit möglichster Aufmerksamkeit geschehen, um sie gleichmäßig überziehen zu können, da man in diesem Falle nicht mit dem Messer nachhelfen und bestreichen darf.

1688. Über das Verzieren der Torten.

Glasirte Torten können auf folgende Arten verziert werden: Weiße und verschiedenfarbige spanische Windmasse wird mittelst einer Papierdüte oder Spritze

arabeskenartig oder in beliebigem Dessin aufdressirt; in gleicher Weise kann man auch Schriften in beliebiger Größe und Stärke auf Torten anbringen. Ferner können glasierte Torten auch mit schwer eingesottene Früchten, von welchen der Saft abgelaufen sein muß, oder in Zucker getauchten Früchten, gemischt mit in beliebige Stücke geschnittenem Zuckerrohr (Angelica) nach Geschmack belegt werden oder man verwendet hiezu statt eingesottener Früchte Blumen von Traganttheig, welche man mit Eierklar, gemischt mit Zucker, an die Torte befestigt.

1689. Das Aufdressieren spanischer Bind-Masse oder dergleichen mittelst Papierdüte.

(Siezu Abbildung auf Tafel I.)

Man dreht von weißem Schreibpapier eine Düte, welche man, damit sie ihre Form beibehält, mit einer Stecknadel befestigt. An dem spitzulaufenden Punkte der Düte schneidet man etwas weg, um eine beliebig weite Öffnung zu erhalten. Man füllt nun die Düte bis über die Hälfte mit der betreffenden Schneemasse, faßt das leere Papier über der Masse mit dem Daumen und Zeigefinger zusammen und übt mit der Hand fortwährend einen leichten Druck aus, insolgedessen die Masse heraustritt und man beliebige Figuren bilden kann. — Man kann auch eine kleine Blechform (Spritzer) in die Papierdüte stecken, wodurch die Masse gerippt erscheint.

Zucker und Glasuren.

1690. Vom Zucker.

Der Zucker wird verschiedenartig gestoßen und mit der Gesundheit unschädlichen Ingredientien gefärbt, als Zierde zu Bäckereien verwendet; man gebraucht denselben auch oft mit einer Mischung von in Dunst gekochten schwarzen Nüssen und Angelica (Zuckerrohr), welche beides man mit dem Wiegemesser in der Größe des Hagelzuckers schneidet. Will man Hagel- oder gefärbten Zucker aufbewahren, so muß dieser in vollkommen trockenem Zustande sein, weshalb man ihn einige Tage an einem luftigen Ort stehen läßt, dann in Gläser füllt und diese verschließt.

1691. Hagel-Zucker (Grob-Zucker).

Zur Bereitung des Grobzuckers verwendet man den feinsten und weißesten Zucker; man stoßt ihn im Mörser, jedoch nicht fein, und schüttelt ihn dann auf ein feines Haarsieb. Das Durchgefallene davon gibt den feinsten Staubzucker; das Zurückgebliebene wird hierauf durch ein größeres Sieb gesiebt, wodurch man einen minder feinen Zucker zum Bestreuen erhält und den Rest läßt man durch einen Durchschlag fallen, wodurch Hagelzucker entsteht, der in der Größe von kleinen Hanfförnern sehr häufig als Verzierung zu Bäckereien verwendet wird.

1692. Rother Zucker.

Man gibt auf einen Teller den nöthigen Hagelzucker, befeuchtet diesen mit einigen Tropfen Alkermesssaft oder aufgelöster Cochenillesfarbe (beides ist in der Apotheke zu bekommen) und mengt dieses mit einem Blechlöffel solange durcheinander, bis der Zucker eine gleichmäßig schöne rothe Farbe angenommen hat und vollkommen trocken ist. Will man ihn dunkler haben, so muß man ihn nach dem Trocknen nochmals färben. Das Befeuchten muß jedoch immer nur in geringem Maße geschehen, weil zuviel Feuchtigkeit den Zucker auflösen könnte; man kann den gefärbten Zucker, wenn die Zeit drängt, auch in der Röhre trocknen lassen, jedoch ist es besser, dies an der Luft zu thun. Nicht allein Hagelzucker,