

Torten.

Saidemehl-Torte.

14 Dka. Butter werden mit drei ganzen Eiern, 14 Dka. Zucker und 14 Dka. mit der Schale geriebenen Mandeln sehr gut abgetrieben; dann werden 14 Dka. Saidemehl und etwas Vanille hinzugethan und die Masse in einer Tortenform langsam gebacken; die fertige Torte wird getheilt, mit Aprikosen gefüllt und mit einem beliebigen Ueberguß verziert.

Biscuit-Torte.

Man treibt 12 Dotter mit 14 Dka. fein gesiebten, an einer Citrone abgeriebenen Zucker recht dick ab, macht von 6 Eiklar sehr steifen Schnee, rührt denselben langsam zu dem Uebrigen und staubt nach und nach $10\frac{1}{2}$ Dka. Mehl hinein. — Dann streicht man eine Tortenform aus, bestreut sie mit Mehl und bäckt darin die Masse in mäßiger Röhre. — Die Torte wird mit Punschreis (Anhang) überzogen und nachdem sie abgetrocknet ist, beliebig reich mit Früchten verziert.

Torte mit Mandelstiften.

Man treibt 21 Dka. Butter flaumig ab und gibt unter fortwährendem Abtreiben 12 Dotter, 21 Dka. fein gesiebten Zucker, 21 Dka. geschälte, fein geriebene Mandeln,

dann $10\frac{1}{2}$ Dka. Mehl und $10\frac{1}{2}$ Dka. Reismehl dazu. Aus dieser Masse werden in zwei gleichen ausgestrichenen und ausgemehlten Tortenformen 2 Scheiben gebacken. Wenn sie gelb gebacken sind, bestreicht man die eine Scheibe mit Himbeer- oder Aprikoseneingesottenem und legt die zweite darauf. Dann macht man aus 4 Eiklar sehr steifen Schnee, gibt dazu 10 Dka. fein gesiebten Zucker mit Vanille, streicht dies oben auf die Torte, bestreicht sie mit 14 Dka. geschälten, in Stifftchen geschnittenen Mandeln, bestreut sie noch mit Vanillezucker und läßt sie in der Röhre, bis Schnee und Mandeln gelblich sind.

Gries-Torte.

21 Dka. fein gestoßenen, an einer ganzen Citrone abgeriebenen Zucker treibt man mit 6 Dottern sehr dick ab, gibt 20 bis 25 Stück fein geriebene Mandeln und von einer Citrone den Saft dazu; nun verrührt man $10\frac{1}{2}$ Dka. feinsten Rindergries und zuletzt von 6 Eiklar den steifen Schnee damit. — Eine Tortenform wird mit Butter ausgestrichen, ausgemehlt, die Masse hineingegeben und langsam gebacken. — Man trägt diese Torte als warme Mehlspeise frisch aus der Röhre, mit Himbeersaft, Fruchtüberguß, Chaudeau oder Vanillecrème auf. Oder man läßt die Torte ganz auskühlen, schneidet sie quer durch in zwei Theile, bestreicht den untern Theil mit Aprikosen- oder Himbeereingesottenem, legt dann den obern Theil darauf, streicht abermals Eingefottenes darauf, macht einen Zuckerüberguß (Anhang) und läßt ihn trocknen. Oder man theilt und bestreicht die Torte, wie es oben angegeben und streicht statt des Zückerübergusses $\frac{1}{3}$ Liter festen Schlagschmettenschaum, mit genügend viel Vanillezucker vermengt, darauf. — Diese Torte ist sehr zu empfehlen, da sie in jeder Art der Verwendung gut schmeckt und nicht theuer kömmt.

Sand-Torte.

Für 10 Personen.

Man treibt 38 Dka. Butter, 8 Dotter, 50 Dka. auf einer Citrone abgeriebenen Zucker und 50 Dka. Kartoffelmehl (Löffelweise hineingegeben) eine Stunde ab und rührt dann 2 Löffel Rum, den Saft einer Citrone und zuletzt den Schnee von 8 Eiklar hinein.

In die ausgestrichene und ausgemehlte Form legt man kreuzweise Papierstreifen und darauf einen Papierboden, um das Stürzen dieser Torte zu erleichtern. Das letztere geschieht erst, wenn sie ausgekühlt ist. Man bäckt sie in mäßig heißer Röhre eine Stunde lang.

Sie wird beeeist und aufgeputzt.

Zwieback-Torte.

14 Dka. Butter werden flaumig abgetrieben, mit 14 Dka. Zucker, 14 Dka. ungeschälten, geriebenen Mandeln, 14 Dka. fein gesiebten Kinderzwieback, etwas Citronenschale und 4 Dottern verrührt und der Teig in zwei Hälften getheilt; die eine gibt man in eine mit Butter bestrichene Tortenform und läßt sie 10 Minuten halb backen, bestreicht sie mit Marilleneingesottenem und darauf mit festem Schnee von 2 Eiklar und 8 Dka. Zucker. Vom zweiten Theil des Teiges formt man lange Rollen, welche man gitterartig über die Schneemasse legt; den Rand der Torte umgibt man mit einer etwas stärkeren Rolle, bestreicht das Gitter und den Rand mit Eiklar und bäckt die Torte eine halbe Stunde lang goldgelb.

Brod-torte.

Man treibt 14 Dka. Butter recht flaumig ab, rührt dann 8 Dotter, 14 Dka. gestoßenen Zucker, 14 Dka. ungeschälte, geriebene Mandeln, 14 Dka. geriebenes Brod, 14 Dka. geriebene Chocolate, etwas Zimmt, Citronenschale,

Gewürznelken und zuletzt den steifen Schnee von 8 Eiklar hinein. — Eine Tortenreifforn wird ausgestrichen, ausgemehlt, die Torte darein gegeben und gebacken. Wenn sie ausgekühlt ist, schneidet man sie mitten durch, bestreicht die untere Hälfte mit Aprikoseneingesottenem, legt das obere Blatt darauf, übergießt die Torte entweder mit einem Punsch- oder Citroneneis (Anhang) oder mit einem Chocokolade-Ueberguß (Anhang).

Brod-torte mit Mandelfülle.

21 Dka. Zucker wird mit 12 Dottern und 21 Dka. mit Schalen geriebenen Mandeln abgetrieben, mit etwas Rum angefeuchtetem Brod, etwas Gewürznelken, Zimmt, Neugewürz, Citronenschale und dem Schnee von 12 Eiklar vermenget; diese Masse wird in zwei Theile gebacken und gefüllt. Die Fülle besteht aus 14 Dka. geschälten, geriebenen Mandeln, 14 Dka. Zucker, 1 Eiklar, welche Masse zu einer Platte ausgewalzt wird, die zwischen die Tortentheile gelegt wird. Oben wird die Torte mit Chokolade oder weißer Glasur überzogen.

Linjen-Torte.

Für 6 Personen.

7 Dka. Butter treibt man ab und rührt 7 Dka. Zucker, 4 Dotter und 7 Dka. ungeschälte, geriebene Mandeln dazu. Zuletzt wiegt man $10\frac{1}{2}$ Dka. rohe Linjen ab, kocht sie weich, drückt sie durch ein Sieb und gibt sie sammt Schnee von 4 Eiklar in obige Masse, die man theilt und in zwei Tortenreifen bäckt. Zwischen die beiden Scheiben gibt man Ribis oder anderes Eingefotenes und bestreut die Torte oben nur mit Zucker.

Banillen-Torte.

Man knetet 21 Dka. Butter mit 21 Dka. Mehl, 10 Dka. Zucker, $\frac{1}{2}$ Schote Vanille und 10 Dka. fein ge-

stoßene, geschälte Mandeln zu einem Teig zusammen, theilt ihn in drei Theile und walzt diese in drei runde Blätter aus, wovon man eines mit Zucker und länglich geschnittenen Mandeln bestreut. Wenn sie gebacken sind, bedeckt man zwei davon mit Eingefottenem (am besten mit Marilleneingefottenem), legt sie aufeinander, das dritte, mit Mandeln bestreute Blatt, oben auf und bestreut die Torte nochmals mit Vanillezucker. Man kann auch auf das Eingefottene, zwischen die Blätter, Schnee mit Zucker oder Schlag schmetten geben.

Topsen-Torte.

Auf dem Nudelbrette wird ein Teig, bestehend aus: 10 $\frac{1}{2}$ Dka. Butter, 14 Dka. Mehl, 7 Dka. Zucker, 2 Dottern und etwas Citronenschale ausgearbeitet und daraus ein Blatt gewalzt, das man in der Tortenform nur leicht bäckt. Währenddem treibt man 7 Dka. Butter ab, rührt 3 Dotter, 7 Dka. Zucker mit Vanille, eine Messerspitze Salz, von 3 Klar festen Schnee und $\frac{1}{2}$ Kilo Topsen hinein und streicht dies auf den leicht gebackenen Teig, jedoch erst, wenn er ganz ausgekühlt ist.

Dann wird nochmals von 3 Klar fester Schnee gemacht, 3 Dotter, 3 Löffel zerlassene kalte Butter, 3 Löffel Zucker und 1 $\frac{1}{2}$ Löffel Mehl darein gerührt und das Ganze auf den Topsen gegossen, worauf die Torte noch eine halbe Stunde langsam gebacken wird.

Mohn-Torte.

Der Teig dazu wird so gemacht, wie jener der Topsen-Torte. Die Fülle ist wie folgt: 4 Delt. Milch, 6 Dka. gute Butter, Vanille, ziemlich viel Zucker, 28 Dka. gestoßenen Mohn und 2 Tafeln geriebene Chocolate verkocht man gut miteinander, überkühlt es ein wenig, streicht es auf die leicht gebackene und auch überkühlte Torte zwei

fingerdick auf und bäckt diese noch eine viertel Stunde, worauf, wie bei der Topfen-Torte, die dritte Lage kommt.

Pinzer-Torte.

Man stößt 14 Dka. ungeschälte Mandeln, bröckelt 14 Dka. Butter mit 14 Dka. Mehl am Nudelbrett, gibt 14 Dka. an Citronenschale ein wenig abgeriebenen Zucker und ein ganzes Ei dazu und formt daraus eine, mit einem Gitter und Reif versehene Torte, die man mit Eingefottenem verziert.

Gefüllte Pinzer-Torte.

Man macht aus 14 Dka. Mehl, 14 Dka. Butter, welche man mit dem Mehl bröckelt, 14 Dka. ungeschälten, gestoßenen Mandeln, 14 Dka. Zucker, an etwas Citronenschale abgerieben, und einem ganzen Ei am Nudelbrett einen Teig, formt daraus 2 Tortenflächen, bestreicht sie mit Ei und bäckt sie im Tortenreif. Eine davon wird, nachdem sie goldgelb gebacken, mit beliebigem Eingefottenem bestrichen, die zweite Platte darauf gelegt und die Torte entweder mit Zuckereis verziert und mit Früchten belegt, oder nur mit Zucker bestreut.

Echte Pinzer-Torte.

Man treibt 28 Dka. Butter, 3 gekochte und 3 rohe Dotter und 28 Dka. Zucker ab, arbeitet damit und mit 28 Dka. Mehl und etwas Citronenschale einen mürben Teig aus und theilt ihn in zwei ungleiche Theile. Aus dem größeren macht man eine runde Scheibe, aus dem kleineren den Rand und das Gitter, worauf man die Torte mit zerflopfem Ei bestreicht und bäckt. Zuletzt füllt man in die Vertiefungen zwischen dem Gitter abwechselnd ein dunkles und ein helles Eingefottenes.

Zack-Torte aus Pinz.

14 Dka. Butter werden abgetrieben und mit 14 Dka. Zucker, 8 Dottern, 7 Dka. Semmelbröseln, 7 Dka. Mehl und dem Schnee von 8 Eiweiß vermengt. Diese Masse wird in 3 gleichen Tortenreifen oder einer tiefen Form auf einmal gebacken. In letzterem Falle muß die Torte in drei Lagen zerschnitten werden, wovon zwei mit Crème bestrichen und mit der dritten bedeckt werden.

Die Crème besteht aus 14 Dka. Butter, 14 Dka. Zucker und 14 Dka. aufgelöster Chocolate.

Das Ganze wird mit folgender Masse begossen, sobald es ausgekühlt ist. Man kocht 42 Dka. Zucker mit $\frac{1}{2}$ Glas Wasser zum schwachen Flug (s. Anhang), schüttet ihn auf eine Marmorplatte oder sonst einen glatten, flachen Stein, läßt ihn auskühlen, treibt ihn mit einem Holzlöffel so lange ab, bis er steif und weiß ist, arbeitet ihn dann mit der Hand wie einen Teig aus, bis er wieder weich geworden und mengt ihm 2 Tafeln in 6 Löffel Wasser aufgelöste (doch nicht gekochte) Chocolate bei. Das Begießen der Torte mit dieser Masse muß rasch geschehen und mit einem breiten Messer darüber gestrichen werden, sonst stockt der Ueberguß.

Johannisbeer-Sulz-Torte.

Man macht aus 21 Dka. Mehl, 14 Dka. Butter, 7 Dka. Zucker und einem Dotter am Nudelbrette rasch einen Teig, wälkt ihn kleinfingerdick aus, gibt ihn in die Tortenform, belegt die Torte mit einem fingerdicken Rand und bäckt sie in mäßig heißer Röhre gelb. — Dann preßt man abgerupfte Johannisbeeren durch ein Tuch, gibt 14 Dka. dieses Saftes in einen Schneekessel aufs Feuer, läßt ihn 5 Minuten kochen und gibt dann 24 Dka. fein gesiebten Zucker dazu. Hierauf muß er abermals, vom Beginne des Siedens an, durch 5 Minuten kochen, wobei man ihn abschäumt, nach

welcher Zeit sich oben eine Art dicklicher Falten bildet. — Man gibt von dieser Sulz einen Theil auf die verführte Torte, streicht sie gleichmäßig auf, besteckt die Torte dicht mit ausgesucht gleich großen Johannisbeeren, eine neben der anderen gesetzt und gießt nun die übrigen zwei Theile Sulz gleichmäßig darüber.

Ann. Man muß sich mit dieser Arbeit beeilen, da die Sulz leicht starr, oder wenigstens fester wird, und der Ueberguß dann nicht gleichmäßig durchsichtig ausfällt.

Gustav-Torte.

21 Oka. Butter werden mit 3 Dottern, 14 Oka. Zucker und etwas Citronenschale abgetrieben und 35 Oka. Mehl dazu gemengt, worauf das Ganze in einer Tortenform leicht gebacken wird.

Von 5 Mar steifer Schnee wird mit 17 Oka. Zucker und Vanillengeschmack vermengt, darauf gestrichen, die Torte noch einmal in die Röhre gestellt, damit der Schnee fest und gelb wird, und wenn sie ausgekühlt ist, Marilleneingesottenes in verschiedenen Verschlingungen darauf gespritzt.

Auch kann man den Teig fingerhoch auf bestrichenem Bleche backen, wie oben mit dem Schnee bedecken, diesen Kuchen in viereckige Stückchen schneiden und jedes derselben mit Eingefottentem belegen.

Dobos-Torte.

Man treibt 5 Dotter mit 9 Oka. Zucker eine Stunde lang ab, gibt 11 Oka. Mehl, dann von 5 Eiklar steifen Schnee dazu, bestreicht ein Backblech mit zerlassener Butter und streicht von obiger Masse 6 dünne, gleich große Tortenblätter auf, bäckt sie in mittelheißer Röhre gelb, löst sie, so lange sie noch heiß sind vom Bleche, rundet und

vergleicht alle gleichmäßig und behutsam mit einem Messer so lange sie noch warm sind (da sie sonst leicht brechen), bestreicht sie mit folgender Fülle und legt sie auf einander.

Chocolade-Fülle.

5 ganze Eier und 14 Dka. feingestoßenen Zucker gibt man in einen Topf, stellt diesen in kochendes Wasser, rührt die darin befindliche Masse unausgesetzt mit einem Kochlöffel ab, bis dieselbe dick ist, läßt sie überkühlen und gibt dann 13 Dka. zerlassene warme Chocolade (letztere stellt man in einer Pfanne in die Röhre und läßt sie ganz weich oder auch flüssig werden) in die ausgekühlte Masse, während dem treibt man 14 Dka. gute Butter durch eine halbe Stunde ab, gibt dazu 8 Dka. fein geriebene und mit etwas Zucker gestoßene Haselnüsse, mengt dieses mit der Chocoladefülle zusammen, bestreicht damit jedes einzelne Tortenblatt, legt eines auf das andere und verzuckert die Torte oben mit einem Ueberguß von gebranntem Zucker. (Anh.) Um den noch freien Rand der Torte herum streicht man etwas von der Fülle und bestreut ihn mit gestoßenem, gebranntem Zucker (Grillage, siehe Anhang).

Sacher-Torte. I.

10 $\frac{1}{2}$ Dka. Butter werden mit 10 $\frac{1}{2}$ Dka. Zucker flaumig abgetrieben, wozu noch 4 Dotter, dann 10 $\frac{1}{2}$ Dka. erweichte Chocolade, 10 $\frac{1}{2}$ Dka. Mehl und von 4 Klar fester Schnee kommen. Die Tortenform wird mit Butter ausgeschmiert, mit Mehl ausgestreut, die Masse hinein gegeben und sehr langsam gebacken. Ist diese ausgekühlt, wird sie mit Eingefottenem überstrichen und mit folgendem Ueberguß begossen.

14 Dka. Chocolade werden mit einem Dclt. Wasser gekocht, nach Ablauf von 10 Minuten gibt man 14 Dka.

Zucker und 4 Löffel Wasser dazu und kocht dies so lange, bis die Chocolate Fäden zieht (s. Anh.), nimmt sie dann vom Feuer weg und rührt sie mit einem Kochlöffel stets von links nach rechts herum. Sobald sich dort, wo man nicht gerührt hat, eine Haut bildet, ist es Zeit, die Torte damit zu überziehen.

Sacher-Torte. II.

Man treibt 14 Dka. Butter gehbrüg ab und gibt dann unter fortwährendem Röhren 10½ Dka. fein gestoßenen Zucker, 4 Dotter, 4 Tafeln in der Röhre erweichte Chocolate, etwas Vanille und Citronenschale, 7 Dka. Mehl und zuletzt von 3 Eiklar steifen Schnee dazu. — Diese Masse wird in einer Tortenform langsam gebacken. — Die Torte soll nur 2 Finger hoch sein.

Der Ueberguß dazu ist folgender: 14 Dka. gestoßener Zucker und 3 in der Röhre aufgeweichte Chocladetafeln werden mit etwas Wasser langsam verrührt, dazu werden 2 Delt. Wasser löffelweise zugegossen. Man läßt es am Feuer eine halbe Stunde kochen, bis es dick ist und glänzt und streicht es lau über die Torte, die man dann trocken werden läßt.

Sacher-Torte mit Fülle.

10 Dka. Butter, 10 Dka. Zucker werden mit 6 Tafeln Chocolate und 4 Dottern gut abgetrieben, 4 Eiklar Schnee langsam mit 10 Dka. Mehl hineingerührt und das Ganze gebacken, auf zwei Theile zerschnitten und wie folgt gefüllt: 2 Delt. Schmetten, etwas Vanillezucker, 1 Kaffeelöffel Mehl und 2 Dotter werden auf's Feuer gestellt und so lange gerührt, bis daraus eine dickliche Masse wird, die man vom Feuer wegnimmt und so lange rührt, bis sie ausgekühlt ist, worauf man noch 14 Dka. gut abgetriebene Butter hineinmengt. Oben auf die Torte kommt Chocolate-Glasur.

Humboldt-Torte.

8 Dotter und 14 Oka. Zucker werden zusammen eine viertel Stunde abgetrieben, dann 14 Oka. Chocolate, die man vorher mit 4 Löffeln Wasser an einem warmen Orte aufgeweicht hat und 14 Oka. ungeschälte, geriebene Mandeln sehr gut damit verrührt, zuletzt wird der steife Schnee von 8 Eiklar leicht damit vermischt. Die Tortenplatte wird mit Butter ausgestrichen und die Torte in nicht zu heißer Röhre gebacken, worauf sie beliebig verziert wird.

Moos-Torte.

8 ganze Eier, 18 Oka. Zucker, von einer halben Citrone die Schale, 8 gestoßene Nelken, eine Messerspiße Zimmt werden in einem Schneekessel so lange geschlagen, bis eine dicke Masse daraus wird, die man so lange langsam rührt, bis sie auskühlt, dann mit 14 Oka. ungeschälten geriebenen Mandeln und 8 Oka. Semmelbröseln vermischt und in einer hohen Tortenform langsam bäckt. Wenn die Torte ausgekühlt ist, wird sie mit folgender Glasur übergossen: 10 Oka. Zucker werden mit 6 Eßlöffeln Wasser aufgekocht und 1 Löffel Spinatsaft (s. Anh.) oder einige Tropfen grüner Breton, sowie, soviel Staubzucker hineingerührt, bis die Masse dickflüssig ist. Da dieser Ueberguß grün sein muß, darf keine andere Zuthat dazu kommen. Wenn die Torte übergossen ist, bestreut man sie oben und an den Seiten ganz dicht mit 8 Oka. gebrühten, abgeschälten und fein gehackten Pistazien, so daß die Flächen wie moosbedeckt erscheinen. Auch ein hingeworfenes, von Mandeln zusammengestelltes Edelweiß macht sich gut darauf.

Blätter-Torte.

Zuerst bröseln man 14 Oka. Butter und 14 Oka. Mehl am Radelbrette, dann kommen 28 Oka. fein gesiebter

Zucker, 28 Oka. ungeschälte geriebene Mandeln und ein ganzes Ei dazu. — Daraus macht man rasch einen gut vermengten Teig und theilt ihn in 5 gleiche Theile, walzt die Stücke zu 5 gleich großen, 2 messerrückendicken Blättern aus, legt sie auf ein Backblech und bäckt sie leicht. — Danu bestreicht man 4 Blätter mit Aprikosen-Gingefottenem, legt sie recht gleichmäßig auf einander, das 5. ungeschmierte Blatt oben auf, überzieht die Torte mit Punsch-Eis (Anh.) und läßt sie trocknen.

Vorzüglihe Pomeranzen-Torte.

Man treibt 28 Oka. Zucker, an 2 Pomeranzen abgerieben, mit 6 Dottern eine halbe Stunde ab und gibt dazu den Saft von 2 Pomeranzen, 5½ Oka. Biscuit Brösel, 28 Oka. geschälte geriebene Mandeln und zuletzt den sehr steifen Schnee von 6 Eiklar; streicht und streut eine Tortenform aus und bäckt die Torte in mittelheißer Röhre sehr langsam. Wenn sie überkühlt ist, glasirt man sie mit Punsch- oder Pomeranzeneis (siehe Anh.), läßt sie abtrocknen und belegt sie mit überzuckerten Pomeranzenspalten.

Pomeranzen-Torte aus Sandmasse.

5 ganze Eier, 2 Dotter und 10 Oka. Zucker gibt man in einen Schneekessel ans Feuer und schlägt es mit der Schneeruthe so lange, bis es dick ist, zieht es dann zurück und schlägt es wieder, bis es kalt geworden; dann gibt man 12 Oka. Mehl langsam verrührt dazu und zuletzt 5 Oka. zerlassene Butter. Daraus bäckt man in mittelheißer Röhre auf Papier, in niedrigen Tortenreifen, zwei lichtgelbe Scheiben, bestreicht eine davon mit Aprikosen-Gingefottenem, legt die zweite darauf und beist die Torte mit Punsch- oder Pomeranzeneis (Anh.).

Auch kann man die Torte auf folgende Art machen: Man bestreicht die eine Scheibe mit Aprikosen-Gingefottenem,

belegt sie mit Stückchen von geschälten und entfernten Pomeranzen legt die 2. Scheibe darauf, beißt sie mit Pomeranzeneis und legt oben auf als Verzierung überzuckerte Pomeranzenspalten. — Dieselbe Torte kann auch statt mit Pomeranzenspalten mit Eiercrème gefüllt werden.

Johannisbrod-Torte.

Man treibt 8 Dotter mit 14 Dka. Zucker ab, mischt 14 Dka. ungeschälte, geriebene Mandeln, von $\frac{1}{2}$ Citrone die Schale, 8 gestoßene Gewürznelken, 1 Messerspitze Zimmt, 8 Dka. geriebenes Johannisbrod und von 8 Eiklar Schnee hinein, bäckt den Teig in zwei Formen oder Reifen 20 Minuten lang, läßt ihn auskühlen, bestreicht den einen Theil mit Ribis oder anderem Eingefottenem, legt den zweiten darauf, beißt ihn weiß (Anh.) und verziert die Torte mit den Johannisbrodfernen.

Nußtorte aus wälschen Nüssen. I.

17 $\frac{1}{2}$ Dka. Butter, 10 $\frac{1}{2}$ Dka. Zucker, 4 gekochte, durchs Sieb gedrückte Dotter, ein ganzes Ei, 17 $\frac{1}{2}$ Dka. Mehl und etwas geriebene Nüsse (etwa 10 Dka.) werden abgetrieben; die Masse wird in zwei gleichen Scheiben gebacken und zwischen dieselben folgende Fülle gegeben:

24 Dka. geriebene Nüsse, 7 Dka. geriebene, ungeschälte Mandeln, 7 Dka. Zucker und 4 Eßlöffel Schmetten.

Der Ueberguß darauf ist wie folgt:

12 Dka. Zucker werden mit dem Saft einer Citrone und einem Kaffeelöffel Rum in etwas Wasser gekocht und wenn der Zucker nicht mehr heiß ist, über die Torte gegossen, welche man dann noch mit halben Nüssen, welche in den Ueberguß getaucht werden, verziert und an einem lauwarmen Orte trocknen läßt.

Wälsche Nusstorte. II.

16 Dka. wälsche Nusskerne werden mit 25 Dka. Zucker fein gestoßen und durch ein Mehlsieb gesiebt; 9 Dka. geriebene, ungeschälte Mandeln, die gestoßenen Nüsse und etwas Vanille werden mit 14 Dottern eine Stunde lang gut abgetrieben; dann rührt man leicht den von 6 Eifar fest geschlagenen Schnee hinein, gibt das Ganze in eine gut mit Butter ausgestrichene, mit Mehl ausgestäubte Form und läßt es langsam durch $\frac{3}{4}$ Stunden backen. — Ehe man es austürzt, macht man mit einem Hölzchen den Versuch, ob der Teig durchgebacken ist (siehe Anh.). Ist die Torte austürzt und kalt geworden, schneidet man dieselbe in 4 Blätter und bestreicht jedes derselben mit Nussfülle. Die Nussfülle bereitet man wie folgt:

14 Dka. Nüsse werden gerieben, gestoßen, mit 11 Dka. fein gesiebtm Zucker und Vanille vermenqt, ein halber Liter Schlagschmetten zu festem Schaum geschlagen und die geriebenen Nüsse sowie der Zucker darein gethan. Die 3 mit der Fülle bestrichenen Blätter werden aufeinander gelegt, das 4. kommt obenauf und die fertige Torte wird mit Punschreis (Anh.) überzogen, mit Nusskernen geziert und zum Trocknen gestellt.

Nusstorte. III.

14 Dka. fein gestoßener Zucker wird mit 6 Dottern eine halbe Stunde abgetrieben. Dann verrührt man damit nach und nach 14 Dka. fein gestoßene Nüsse, einen Löffel voll Semmelbrösel, einen halben Löffel Mehl, 3 Löffel Rum und etwas Gewürz; wenn dies alles zusammen nochmals gut abgetrieben worden ist, mischt man den steifen Schnee von 6 Eiweiß dazu. Die Torte wird in einer gut ausgestrichenen Tortenplatte in nicht zu heißer Röhre gebacken. Nachdem sie ausgekühlt ist, schneidet man sie in zwei Blätter. Nun wird $\frac{1}{8}$ Liter Schlagschmetten zu festem

Schaum geschlagen, dann 2 Löffel geriebene Nüsse und ein Löffel Vanillezucker leicht damit vermischt. Diese Fülle wird zwischen die beiden Blätter gestrichen und die Torte oben mit Eis (Anh.) überzogen.

Nußtorte. IV.

Man treibt 17 Dka. Butter ab und gibt dazu 4 harte durchs Sieb gestrichene Dotter, 17 Dka. fein gesiebten Zucker, ein ganzes Ei, 17 Dka. Mehl, 7 Dka. geriebene wälsche Nüsse. Ist dies geschehen, dann bäckt man davon 2 gleiche Tortenscheiben, macht eine Fülle von 24 Dka. geriebenen Nüssen, 7 Dka. ungeschälten geriebenen Mandeln, 7 Dka. Zucker und 4 Löffeln gutem Schmetten; verrührt das miteinander und streicht es auf die eine Scheibe; die zweite Scheibe legt man auf die mit Fülle bestrichene. Dann überzieht man die Torte mit einem Punsch- oder Citronenüberguß (siehe Anh.), verziert sie reich mit verzuckerten halben Nüssen und läßt sie an einem warmen Orte abtrocknen.

Nußtorte. V.

28 Dka. fein gestoßene wälsche Nüsse läßt man in einer lauen Röhre trocknen, treibt 28 Dka. fein gesiebten Zucker mit Vanille und 8 Dotter durch eine halbe Stunde gut ab, gibt nach und nach die getrockneten Nüsse, 4 Löffel fein gesiebte Semmelbrösel und den steifen Schnee von 8 Eiklar langsam verrührt dazu. Eine Tortenform wird mit Butter ausgestrichen, ausgemehlt, die Masse hineingegeben und eine Stunde langsam gebacken. Man läßt sie auskühlen, schneidet sie in zwei Scheiben, bestreicht die eine mit Eingefottenem oder mit der weiter angegebenen Fülle, legt den anderen Theil darauf, beißt sie mit Punsch- oder Citroneneis (Anh.) und läßt sie in der offenen nur lauen Röhre trocknen.

Die Nußfülle. In ein Töpfchen kommen 4 Dotter, 4 Löffel fein gestoßener Zucker, 4 Löffel fein gestoßene Nüsse und etwas Vanille; dies rührt man gut ab, gießt dann unter fortwährendem Rühren einen Dct. sehr guten kochenden Schmetten darauf und quirlt es bis es kalt ist.

Nußtorte mit Kaffeegeschmack.

10 Eidotter zerrührt man mit 28 Dka. Zucker, 6 Bohnen von gebranntem gestoßenen Kaffee, 28 Dka. fein gewiegten Nüssen, einem Täfelchen Chokolade und schließlich mit dem Schnee von 8 Eiklar. Die Masse wird in zwei Theile getheilt, in gleiche Formen gefüllt und in nicht zu heißer Röhre gebacken.

Folgende Fülle wird zwischen die beiden Tortentheile gestrichen: 21 Dka. schöne, weiße gestoßene Nüsse werden mit Milch befeuchtet, so daß sie einen dicken Teig bilden, in dem man von 1 Eiweiß Schnee und 15 Dka. Zucker mengt. Die gefüllte Torte wird mit Marillen-Eingefottenem bestrichen und beießt.

Nußtorte mit Äpfeln.

3 Dka. Butter werden abgetrieben, 14 Dka. Zucker 3 Dotter, 3 mittelgroße, gebratene, durchpassirte Kochäpfel, $\frac{1}{2}$ Kilo ausgesteinte, mit der Schale klein gehackte Walnüsse, 2 Dka. Semmelbrösel und von 3 Eiklar Schnee hineingemischt. Diese Masse wird in einem runden Reifen $\frac{1}{2}$ Stunde goldgelb gebacken und mit Rumglasur (s. Anh.) übergossen.

Hafelnuß-Torte. I.

Man treibt 28 Dka. Zucker mit 10 Dottern durch eine halbe Stunde tüchtig ab, bis es ganz dick ist, dann

gibt man, unter fortwährendem Abtreiben, 28 Dka. abgezogene, fein geriebene und gestoßene Haselnüsse, $3\frac{1}{2}$ Dka. Mehl und von 6 Eiklar den steifen Schnee dazu; bäckt daraus 3 Tortenflächen goldgelb, läßt sie auskühlen, bestreicht sie mit Aprikosen = Eingefottenem, legt sie übereinander und überzieht die Torte mit Punschreis.

Haselnuß-Torte. II.

9 Dotter werden mit 25 Dka. fein gestoßenem Zucker mit Vanillegeschmack dick abgetrieben. Dazu kommen 12 Dka. fein geriebene Haselnüsse, 12 Dka. fein geriebene und gestoßene wälsche Nüsse, eine fein geriebene, harte, große Semmel und zuletzt der sehr steife Schnee von 9 Eiklar. Die Tortenform wird mit Butter ausgestrichen, ausgemehlt, die Masse eingefüllt und in einer kühlen Röhre gebacken. Man macht auf diese Torte einen Punschüberzug, belegt sie mit halben Nüssen und läßt sie trocknen.

Leichte Haselnuß-Torte. III.

10 Dotter, 18 Dka. Zucker werden dick abgetrieben, 18 Dka. ungeschälte, geriebene Haselnüsse, 7 Dka. Semmelbrösel und von 10 Eiklar der Schnee dazu gegeben; der Teig wird in 2 Tortenreifen gebacken, dann mit Schlagschmetten oder einer Haselnußcrème gefüllt und oben mit Glasur überzogen.

Die Crème besteht aus: 4 Dottern, 4 Löffel fein gestoßenem Zucker, 4 Löffel gestoßenen Nüssen, und etwas Vanille, was man in 1 Delt. kochenden Schmetten einrührt und quirlt bis es erkaltet ist.

Die Glasur besteht aus 10 Dka. Zucker, die man in 6 Eßlöffel Wasser aufkochen läßt und mit einem Löffel Rum und 35 Dka. Staubzucker vermennt.

Haselnußcrème-Torte.

Man röstet 21 Dka. Haselnüsse, welche geschält, gerieben und mit 6 Eiklar im Mörser fein gestoßen werden und gibt 21 Dka. gestoßenen Zucker, 7 Dka. Mehl und von 8 Eiklar festen Schnee dazu; sodann zeichnet man mittelst eines Tortenreißens 2 Kreise auf Papier und streicht die Masse fingerdick darauf; von dem übrigen Teig spritzt man runde, 3 Ctm. große Plätzchen aus, bestreut alles mit feingestoßenem Zucker und läßt es in mittelheißer Röhre goldgelb backen; um das Papier von den fertigen Torten blättern abzulösen, dreht man diese um und besenchtet das letztere mit Wasser. Sodann schlägt man $\frac{3}{4}$ Liter Schlagschmetten zu festem Schaum, gibt 7 Dka. Zucker, etwas Vanille dazu und bestreicht damit eine Scheibe, legt die zweite darauf, bestreicht diese abermals mit dem Schlagschmetten oben und an den Seiten, so daß man die Plätzchen rund herum ansetzen kann. Zuletzt bestreut man die ganze Torte mit gebranntem Zucker (Grillage).

Französische Nußtorte.

Man stößt 21 Dka. ausgelöste wälsche Nüsse mit 14 Dka. Conditorbüßeln im Mörser nicht allzu fein und gibt sie auf einen Teller. — In einem Schneekessel gibt man 8 ganze Eier mit 21 Dka. Staubzucker, setzt dies ans Feuer und schlägt die Masse mit der Schneeruthe so rasch als möglich, bis sie dicklich wie ein noch flüssiger Brei wird. Als Probe diene, daß, wenn man die Masse mit der Schneeruthe hebt, diese sich im Herabfließen nicht mit jener im Kessel vermengt, sondern obenauf liegen bleibt.

Den Kessel muß man während des Schlagens mit der Schneeruthe abwechselnd näher und weiter vom Feuer ziehen; derselbe darf nur so heiß werden, daß man ihn auf der flachen Hand erhalten kann.

Sat die Masse die oben beschriebene Dicke, dann stellt man sie ab und läßt sie unter immerwährendem Rühren kalt werden. — Dann rührt man die mit den Conditorbroseln gestoßenen Nüsse langsam in die Eiermasse.

Die Torte wird in drei Tortenreifen, in ziemlich heißer, jedoch anfänglich in halboffener Röhre, die man erst schließt, wenn sich ein leichter Krustenüberzug zeigt, gebacken. — Sind die Tortenflächen fertig, dann bestreicht man sie mit folgender

Fülle.

10 Dka. abgeschälte Haselnüsse werden im Mörser mit etwas Wasser zu einem feinen Brei zerrieben, dann mit beiläufig 5 Dka. Staubzucker auf einem Teller verrührt und mit einigen Tropfen Wasser vermengt, damit die Fülle sich leicht aufstreichen läßt. Man kann, statt Wasser zu gebrauchen, auch leichten Schmetten geben, doch muß dann die Torte bald verbraucht werden, da die Fülle sonst leicht sauer wird, was, wenn nur Wasser verwendet wird, nicht zu befürchten ist. — Man bestreicht nur 2 Tortenflächen und legt die dritte ungestrichen darauf.

Nachdem die Torte rund herum gleichmäßig beschnitten ist, übergießt man sie mit folgendem Ueberguß.

Ueberguß zur franz. Nuss-Torte.

Man schlägt von 4 Eiklar sehr steifen Schnee, rührt dann langsam 16 Dka. Puderzucker und zuletzt etwas fein gestoßene und gesiebte Vanille hinein. — Damit bestreicht man die Torte oben und unten herum nur mit einer dünnen Schichte, die den Seitenrand deckt, gibt die Masse in eine Düte mit nicht zu starkem Aufsatzrohr und fängt von der Mitte der Torte zu spritzen an und zwar immer um den Mittelpunkt, in Schneckenform herum, bis man mit der äußersten Reihe endet. — Zum Schlusse spritzt man auf

den Rand der Torte kleine, spitzige Kügelchen und gibt sie für eine viertel Stunde in eine ziemlich warme Röhre, um sie abtrocknen zu lassen. — Die Vertiefungen zwischen den Schneckenreihen spritzt man dann durch eine feine Düte mit Aprikoseneingefottenem aus.

Französische Torte.

8 Dotter werden mit 12 Dka. Zucker und etwas Citronenschale dick abgerührt, dann verrührt man dazu von 8 Eiklar sehr steifen Schnee und gibt schließlich 14 Dka. Mehl, nur leicht verrührt, dazu. Aus dieser Masse bäckt man in Tortenreifen 2 Tortenscheiben nur lichtgelb.

Chocolade-Torte als Einlage.

3 $\frac{1}{2}$ Dka. ungeschälte Mandeln werden mit 9 Dka. Zucker grob gestoßen und um gleichmäßig zu sein, durch ein grobes Nudelsieb durchgeseiht, dann mit 6 Dottern, 4 Dka. Cacaomasse, 2 Messerspitzen Zimmt, 6 gestoßenen Gewürznelken recht abgetrieben, leicht mit 6 Eiklar steifen Schnee verrührt, endlich mit 6 Dka. Conditorbüßeln langsam vermenget und dann das Ganze in einem Tortenreif gebacken.

Roths Biscuit-Einlage.

4 Eiklar steifen Schnee verrührt man zuerst mit 7 Dka. fein gestoßenem Zucker, dann 4 Dottern und schließlich mit 7 Dka. Mehl. Man färbt dieses Biscuit mit Himbeeräther und etwas Cochenille (Anhang) roth und bäckt es nur licht.

Nun macht man eine Einlage von

Windmasse.

Man schlägt von 4 Eiklar einen sehr steifen Schnee, läßt in einem Schneekessel 28 Dka. Zucker bis zum fünften Grade spinnen (s. Anhang) und gießt denselben unter

fortwährendem Rühren nur sehr langsam in den Schnee; läßt diesen unter zeitweiligem Rühren verkühlen, bestreicht ein Backblech oder starkes Papier mit etwas Butter, überwischt es einmal mit Seidenpapier, bemehlt es leicht und bäckt darauf die Windmasse in ebenso großer Fläche wie die andern Theile in mittelmäßiger Röhre lichtgelb. Nun fügt man die Torte wie folgt zusammen: Zu unterst kommt eine weiße Biscuitscheibe, darauf die Windmasse, dann die Chocolademasse, endlich die rothe Biscuitmasse und zum Schluß die zweite weiße Biscuitscheibe. Jede dieser Scheiben wird mit Eingefottenem bestrichen. Man kann die französische Torte auch aus 2 weißen Biscuitlagen, einer Chocodelage und 2 Windbäckereilagern machen, oder statt der Chocolate eine rothe Biscuitlage geben. Die zusammengestellte Torte wird dann beieist (s. Anhang).

Russische Torte I. (Einfache Art.)

Man macht einen Biscuit-Teig, wie bei der französischen Torte angegeben, streicht und bemehlt ein Backblech, gibt die Masse fingerdick darauf und bäckt sie lichtgelb. — Wenn sie überkühlt ist, sticht oder schneidet man 2 Tortenblätter davon aus; von dem Uebrigen schneidet man kleine Würfel und übergießt sie mit etwas Punschmasse, theilt sie dann in 3 Theile, färbt einen davon mit Cochenille (Anh.), den zweiten mengt man mit etwas aufgelöster Chocolate, den dritten läßt man weiß. Nun gibt man in eine Tortenreifforn das eine Biscuitblatt, dann die gemengten Würfel fest darauf eingedrückt, dann das zweite Blatt wieder fest auf die Würfel gedrückt; entfernt den Reif von der Form und überzieht die Torte mit Punschreis (Anh.).

Russische Torte II (fein).

9 große Eier werden mit 28 Dka. Zucker in einem Schneefessel eine Stunde lang geschlagen, dann wird

28 Oka. Mehl und etwas Citronenschale dazu verrührt, die Masse in zwei gleiche Theile getheilt, wovon der eine in einer Tortenform gebacken, der zweite in drei Theile getheilt wird. In den ersten wird eine Tafel aufgeweichte Chocolate oder Cacaomasse verrührt, in den zweiten Mfermes oder Breton, um ihn roth zu färben, der dritte bleibt naturfarben. Jeder Theil wird für sich gebacken, dann in Würfel geschnitten, welche vermischt und zuletzt mit folgender Masse getränkt werden. Man läßt 14 Oka. Zucker mit einem Oclt. Wasser 10 Minuten kochen und gibt 6 Löffel weißen, russischen Punsch oder farbige Punschmasse dazu, die Torte selbst wird in zwei Blätter zerschnitten, wovon das erste den Boden bildet, den man in die Tortenform auf ein Blatt Papier legt und worauf man die gut durchtränkten, zusammengemischten Würfel fest eindrückt. Das zweite Blatt kommt als Deckel darauf. Nun stürzt man die Torte aus und beeist sie wie folgt:

In sogenanntem Läuterzucker (s. Anhang) rührt man soviel Staubzucker, daß es einen dicken Brei bildet, tropft Punsch- oder Citronensaft hinein und gießt es über die Torte, die man dann noch in offener, lauer Röhre abtrocknen läßt.

Brabanter-Torte.

28 Oka. Butter bröseln man am Radelbrette mit 28 Oka. Mehl, gibt 14 Oka. Zucker, 14 Oka. ungeschälte, geriebene oder gestoßene Mandeln, von einer halben Citrone die Schale und etwas Zimmt dazu; walzt aus dieser Teigmasse 3 bis 4 Tortenflächen, bäckt sie in heißer zugemachter Röhre gelb, bestreicht alle Blätter, auch das oberste mit Aprikoseneingefottenem, legt sie aufeinander, vergleicht den Rand der Torte mit einem scharfen Messer und überzieht dieselbe mit Punscheis (Anhang).

Mitado-Torte.

Der Teig der ersten Platte besteht aus: 31 Dka. Zucker, die mit festem Schnee von 8 Klar gemischt werden, worauf man 31 Dka. geschälte, geröstete und gestoßene Mandeln dazu gibt.

Der zweite Theil: 28 Dka. Zucker werden mit 9 Dottern eine viertel Stunde abgeschlagen; von 6 Klar Schnee wird damit $\frac{1}{2}$ Stunde verrührt, dann einer halben Citrone Saft und Schale und 15 Dka. Stärkemehl hinein gemischt. Davon kann man 1 oder 2 Blätter backen.

Die Crème.

2 Dclt. Schmetten werden mit 5 Dottern und 7 Dka. Vanillenzucker auf der Platte geschlagen, bis das Ganze zusammenhält. Hierauf werden 14 Dka. Butter zerlassen und schaumig verrührt, 1 oder 2 Tafeln Chocolate, die man warm erweicht, hineingemischt und sobald die Masse ausgekühlt ist, wird die ebenfalls abgekühlte Crème löffelweise dazu gegeben.

Mit dieser Crème wird die Torte gefüllt und auch an den Seiten und oben dick bestrichen.

Stefanie-Torte.

21 Dka. Butter, 21 Dka. Mehl, $10\frac{1}{2}$ Dka. Zucker, $10\frac{1}{2}$ Dka. geschälte, geriebene Mandeln und etwas Vanille werden auf dem Brette zu einem Teige verarbeitet, in zwei Theile getheilt, die zu runden Platten ausgewalzt, mit dem Tortenreifen abgerundet und auf einem trockenen Blech gelb gebacken werden.

21 Dka. geschälte, gelb geröstete Mandeln werden fein gerieben, dann läßt man 21 Dka. fein gestoßenen Zucker ohne Wasser gelb werden, gibt die Mandeln dazu, schüttet $\frac{1}{8}$ Liter kaltes Wasser darein und läßt das Ganze zu

einem dicken Brei aufkochen. Mit dieser Fülle wird die eine Platte bestrichen, die zweite vorsichtig darauf gelegt und ebenfalls bestrichen; das Ganze wird mit Zucker bestreut und der Rand mit großen, ausgesteinten, in Zucker eingekochten Weichseln belegt.

Frucht-Torte.

Aus 14 Dka. Butter, 7 Dka. Zucker, 21 Dka. Mehl, 3 rohen Dottern und der abgeriebenen Schale einer viertel Citrone macht man am Radelbrette eine Pinzermasse, walzt sie dann rund aus, umgibt sie mit einem kleinen Teigrand und läßt sie in einem Tortenreif ganz licht backen.

Dann hackt man 2 Dka. Mandeln, 2 Dka. Citronade, 2 Dka. ausgeschälte, wälsche Nüsse, 2 Dka. Brünellen, 2 Dka. Sultanen, 3 Dka. eingesottene Pomeranzenschale und 6 Dka. gemischte, eingesottene, abgetrocknete Früchte, als Nüsse, Melonen, Birnen, Keineclaudes zc. Als Geschmack mischt man Citrone, Zimmt oder etwas Gewürznelken hinein. Dann schlägt man von 4 Eiklar sehr steifen Schnee, gibt 16 Dka. Zucker und die grob gehackten Früchte, welche man mit beiläufig 2 Dka. Mehl rasch unter einander mengt, hinein, bestreicht damit hoch die Tortenfläche und stellt diese in eine mittelheiße Röhre, um sie lichtgelb fertig backen zu lassen.

Kastanien-Torte.

Man treibt 14 Dka. Zucker mit 8 Dottern ab und mengt 14 Dka. gekochte, durchs Sieb gedrückte Kastanien, 8 Dka. Semmelbrösel, etwas Vanille und von 8 Eiklar festen Schnee hinein, bäckt die Masse in zwei gleichen Theilen, bestreicht den einen mit einer Fülle von einem viertel Liter Schlagschmetten und 7 Dka. Zucker mit Vanillengeschmack, setzt den andern darauf und beeißt ihn.

Man braucht zu dieser Torte $\frac{1}{2}$ Kilo Kastanien. Sie werden aufgeschnitten, in siedendem Wasser aufgekocht, von allen Schalen befreit und ganz von Milch bedeckt, völlig weich gekocht, dann gießt man die Milch ab und drückt die Kastanien durchs Sieb, von denen 14 Dka. in den Teig kommen, der Rest aber zu Kugeln oder Kastanien geformt, auf Stäbchen gesteckt und mit Bruchzucker (Anhang) überzogen wird. Mit diesen verzuckerten Kastanien wird die Torte verziert.

Dattel-Torte.

28 Dka. gestoßener Zucker, 28 Dka. gebrühte Mandeln (die Hälfte gerieben, die Hälfte gehackt), 14 Dka. auf Nudeln geschnittene Datteln, eine Messerspitze gestoßene Vanille werden vermengt, mit dem Schnee von 5 Eiklar leicht verrührt, in einem Tortenreifen auf Papier langsam gebacken und mit Punschglasur (s. Anhang) übergossen.

Kaffee-Torte. I.

Man treibt 14 Dka. Butter ab, mengt 14 Dka. ungeschälte geriebene Mandeln, 21 Dka. Zucker, 2 Dka. gemahlene Kaffee, eine handvoll Semmelbrösel und von 8 Eiklar Schnee hinein und bäckt diese Masse in zwei gleichen Formen. Von 2 Dka. Kaffee wird ein Kaffeebecher Kaffee gemacht, wovon 1 Eßlöffel voll in die Fülle und das Uebrige in die Glasur kommt.

Zur Fülle werden $\frac{1}{4}$ Liter Schlagschmetten, 7 Dka. Zucker und 1 Eßlöffel Kaffee genommen. Die Glasur wird durch den Kaffee braun.

Kaffee-Torte. II.

12 Dka. tags vorher geschälte Mandeln werden mit 16 Dka. Zucker, den man nach und nach dazu gibt, im Mörser möglichst fein gestoßen, durch einen Nudelseiber ge-

siebt und mit 3 Eiklar in einer Schüssel gut verrührt. — Nun macht man von 8 Eiklar sehr steifen Schnee, rührt mit der Schneeruthe 5 Dka. Staubzucker hinein und gibt davon langsam einen kleinen Theil in die Mandelmasse, die dadurch etwas flüssiger wird, rührt dann vorsichtig den übrigen Schnee dazu und staubt 5 Dka. Mehl in das Ganze. — Davon bäckt man auf einem mit fettem Papier belegten Backblech, unter welches man ein Brett geschoben, 2 bis 3 Tortenflächen in heißer, aber offener Röhre. Diese Tortenflächen werden mit einer Dütte oder Spritze, in welche die Masse kömmt, auf folgende Weise gemacht:

Man zeichnet auf weißem Papier einen Kreis, bezeichnet die Mitte desselben und beginnt hier mit dem Ausspritzen in Schneckenform, indem man eine Reihe an die andere fügt, bis die letzte, weiteste Rundung den Rand bezeichnet. Sobald diese Tortenflächen gelblich werden, wendet man das Blech um und bäckt die Torte, welche jedoch gelb bleiben muß, in geschlossener Röhre fertig. Während dem macht man wie folgt

die Fülle:

14 Dka. Staubzucker verrührt man im Schneekessel mit 8 Dottern, gibt dazu 7 Dka. Mehl, $\frac{1}{3}$ Liter Milch und schlägt das am Feuer mit der Schneeruthe zu einem dicken Brei, macht von 7 Dka. Kaffee bloß eine Tasse voll, läßt diesen auf 4 Eßlöffel einkochen, gibt ihn in die Fülle und so lange diese noch warm ist, 10 Dka. frische Butter dazu, verrührt diese gut, gibt das Ganze in eine Porzellschale und stellt es für eine halbe Stunde zum Eis. Damit bestreicht man dann die gebackenen, kalt gewordenen Scheiben, legt diese aufeinander und verziert die oberste derselben, indem man die Fülle in eine Papierdütte gibt und beliebige Figuren damit ausspritzt.

Vorzügliſche Kaffee-Brodtorte.

8 Dotter und 14 Oka. Zucker mit Vanillegeſchmack treibt man $\frac{1}{2}$ -Stunde ab, gibt nach und nach 14 Oka. ungeſchälte, geriebene Mandeln, dann 9 Oka. geriebene, geſiebte Brodbröſeln, mit ſtarkem Kaffee geſeuchtet und zuletzt von 8 Eiklar den ſteifen Schnee dazu, welchen man nur langſam einmiſcht. Man bäckt dieſe Maſſe in einem hohen Tortenreiß 1 Stunde langſam. Nachdem die gebackene Torte kalt geworden iſt, ſchneidet man ſie in 3 Blätter und ſtreicht zwiſchen jedes eine Lage Fülle.

Die Fülle

bereitet man wie folgt: $10\frac{1}{2}$ Oka. Zucker kocht man mit 6 Eßlöſſeln Waſſer, bis er dick zu werden beginnt (der Zucker muß weiß bleiben), dann rührt man ihn bis zum Erkalten und gibt $\frac{1}{12}$ Liter (einen Kaffeebecher) ſehr ſtarken ſchwarzen Kaffee und 4 Blatt aufgelöſte Gallerte dazu. Wenn Alles gut vermengt iſt, wird von $\frac{1}{2}$ Liter Schlagſchmetten ſehr ſteifer Schaum geſchlagen, derſelbe zu dem Kaffee eingerührt, Vanillegeſchmack dazu gegeben und die Torte damit, mittelſt einer Papierdülte verziert, ſo daß der Rand gleichmäßig mit der Fülle überſtrichen und auf das obere Blatt kleine Häuſchen dicht an einander geſpritzt werden.

Ueberguß.

Derſelbe wird bereitet wie folgt: 4 Oka. geſiebten Zucker läßt man in einer Pfanne ohne Waſſer, am Feuer gelb werden, gibt 7 Oka. ungeſchälte Mandeln dazu und läßt ſie vorſichtig goldgelb werden, gibt ſie ſchnell auf ein vorbereitetes mit ganz wenig Butter überſtrichenen Backblech zum Erkalten, ſtößt ſie wenn ſie vollſtändig kalt geworden, im Mörſer nur mittel-

fein und seihet diese Masse durch ein gröberes Sieb, damit sie gleichmäßig aussieht. — Die zusammengestellte Torte, welche gleich und glatt beschnitten werden muß, wird zuerst ringsum mit etwas Fülle bestrichen und dann mit den gebrannten Mandeln bestreut, so daß der Rand der Torte gleichmäßig damit überdeckt ist. Erst dann darf sie oben verziert werden.

Biscuit Kaffee-Torte.

14 Oka. Staubzucker treibt man mit 6 Dottern eine Stunde ab, rührt dann von 5 Eiklar steifen Schnee langsam hinein, gibt 9 Oka. feines Tortenmehl nach und nach dazu und läßt diese Masse in einer gut ausgestrichenen Tortenform eine halbe Stunde langsam backen. — Ist die Torte ausgekühlt, so schneidet man ein fingerdickes Blatt ab, höhlt sie aus, ohne Boden und Seitenwand zu verletzen und gibt die weiter unten angegebene, in Eis erkaltete Fülle hinein.

Kaffeefülle.

Man schlägt ein viertel Liter Schlagschmetten zu steifem Schaum, bereitet aus 6 Oka. feinem Kaffee 6 Eßlöffel, löst 6 Blatt Gallerte in der Hälfte des Kaffees auf, gibt 7 Oka. Vanillezucker und den Kaffee in den Schmettenschaum, läßt diesen am Eis erstarren und füllt damit die ausgehöhlte Torte. — Ist dies geschehen, so legt man das abgeschnittene Deckblatt darüber und bereitet ein Eis von 4 Oka. Vanillezucker, 3 Eßlöffeln Kaffee und ein wenig Läuterzucker (Anh.). Sobald dieser Ueberguß glatt und dicklich abgerührt ist, überzieht man damit die Torte.

Kaffee-Crème-Torte.

10 Dotter und 18 Oka. gestoßener Zucker werden dick abgetrieben; 18 Oka. geschälte, geriebene Mandeln, 10 Oka. Conditorbröseln und 2 Eßlöffeln sehr starken Kaffee

wird dazu gegeben, der feste Schnee von 10 Eiklar hineingerührt und diese Masse in drei Reifen goldgelb gebacken. Zwei dieser Lagen werden mit einer, aus 21 Dka. flaumig abgetriebener Butter, 21 Dka. Zucker, 3 Dottern, 3 Eßlöffeln starken Kaffee bestehenden Crème bestrichen, auf einander gelegt und mit der dritten Lage bedeckt. Diese Torte wird nun mit einer Glasur von 10 Dka. Zucker, der mit 6 Eßlöffeln starken Kaffee aufgekocht und mit 28 Dka. Staubzucker verrührt wird, begossen. — 14 Dka. geschälte, fein geriebene Mandeln werden mit dem Saft $\frac{1}{2}$ Citrone im Mörser gestoßen, 14 Dka. Staubzucker dazu gegeben und das Ganze auf dem Rndelbrette zu einem Teig verarbeitet; einen Theil desselben legt man über eine Füllhornform und spritzt darüber ein feines Gitter von Spritzglasur (s. Anhang) in welche man ein paar Tropfen schwarzen Kaffee gibt; die übrige Teigmasse wird mit ein Paar Tropfen Bretonrosa und ein Theil grün gefärbt (mit Spinatgrün) aus der rosa Masse macht man einen schmalen, ausgezackten Rand um die Torte herum, aus dem grünen Theil schneidet man einige Blätter, mit denen man einige Zuckerosen (gekaufte) umgibt, die aus dem Füllhorn gleichsam herausquellen.

Matronen-Torte.

28 Dka. Tags vorher geschälte Mandeln werden im Mörser mit 56 Dka. an einer Citrone abgeriebenen Zucker (den man aber nur nach und nach zugibt) und mit 10 Eiklar im Mörser zu einem feinen Brei verrieben und dann in einer Schüssel gut verrührt. — Nun spritzt man mittelst einer Düse oder Spritze, zwei Tortenflächen, ganz flach und dicht und zwei Oberflächen der beiden Torten, welche in Zieraten gespritzt werden. Zuerst wird der Rand durch die Spritze aufs Papier gespritzt, dann in einem beliebigen zusammenhängenden Muster werden Ringe oder Halbmonde oder Arabesken, welche jedoch immer ein zusammen-

hängendes Ganzes bilden müssen, geformt. — Man bäckt diese auf einem Papier aufgespritzten Torten auf einem Backblech in mittelheißer Röhre lichtgelb. Wenn die Tortenflächen fertig bereitet sind, so spritzt man kleine Plätzchen auf das Papier, sovielen als eben nöthig sind, um die beiden Torten herum zu belegen und bäckt sie eben auch lichtgelb. Wenn Alles gebacken ist, löst man es vom Papier, indem man dasselbe auf der Rückseite befeuchtet und dann langsam von der gebackenen Masse abzieht. Ist Alles vorbereitet, dann wendet man das glatte Tortenblatt, mit der oberen Seite nach unten, bestreicht es mit Aprikosen-Gingesottenem, legt das durchbrochene Oberblatt darauf, vergleicht, mit einem Messer vorsichtig schabend, die 2 Blätter, damit der Rand glatt und gleichmäßig wird und umgibt sie mit den Plätzchen (Häufchen), indem man die gerade Fläche derselben, die mit etwas Gingesottenem bestrichen wird, an die Randfläche der Torte andrückt. Nun verziert man das Oberblatt der Torte mittelst einer feinen Düse mit Eis in beliebigen Farben.

Zum weißen Eis nimmt man ein viertel Eiklar mit so viel Staubzucker, daß eine recht dicke Masse daraus wird, gibt einen oder zwei Tropfen Essigsäure hinzu und rührt das recht gut ab.

Zum gelben Eis, welches genau so gemacht wird, gibt man noch etwas Aprikosen-Gingesottenes.

Zum rothen Eis zwei Tropfen Breton; im Uebrigen macht man es wie das weiße Eis.

Spanische Windtorte mit Schlagschmetten.

Die Masse dazu wird genau so gemacht, wie die zur Raffeortorte. Wie bei jener macht man auch zwei Tortenflächen, jedoch mit stärkerem Spritzansatz und spritzt nebstbei soviel ziemlich große Plätzchen (Bitterpapeln) als man

braucht um die Torte herum zu belegen. Diese wird wie die Kaffeetorte in offener Röhre licht gebacken, nachdem man sie zuvor mit feinem Staubzucker durch ein Tuch bestaubt hat. Wenn die Flächen und Plätzchen fertig sind, legt man zuerst ein Blatt auf eine Tortenschüssel, bestreicht es daumendick mit Fülle oder Schlagschmetten, legt die zweite Fläche darauf, bestreicht sie wie die erste, klebt die Plätzchen, die an der unteren Seite gerade geschnitten werden, um den Rand der Torte, legt einige davon oben auf und spritzt dazwischen nach Belieben Verzierungen von Fülle oder Schlagobers.

Die Fülle

besteht aus 4 Eiklar sehr steifen Schnee und 16 Oka. Staubzucker, den man nur langsam mit dem Schnee verrihrt und dem man etwas fein gestoßene Vanille beimischt. — Will man Schmettenschaum verwenden, so schlägt man von einem halben Liter Schlagschmetten steifen Schaum, vermennt ihn mit genügend Vanillezucker und verziert damit die Torte.

Crème-Torte mit Chokoladeüberguß.

Aus 14 Oka. Butter, 21 Oka. Mehl, 7 Oka. Zucker, 3 Dottern und etwas Citronenschale macht man am Nudelbrette eine Teigmasse, indem man zuerst Butter und Mehl zusammenbröselst und dann den Zucker mit Citronengeschmack und zuletzt die Dotter hinein mengt. Man wälzt ein größeres Tortenblatt aus, umgibt es mit einem kleinen Teigreifen und bäckt es im Tortenreif in ziemlich heißer Röhre. Nachdem es ausgekühlt ist, wird es mit Aprikosen-Gingefottenem bestrichen und dann 3—4 Finger hoch mit folgender Crème belegt:

Crème: Von 6 Eiklar wird Schnee geschlagen, der ja doch viel fester und steifer sein muß, als der zu Mehlspeisen.

Wenn man ihn zu schlagen anfängt, gibt man eine kleine Prise Zucker hinein, damit er nicht gerinnt. Ist er fest genug, dann rührt man 24 Dka. fein gesiebten Zucker, in 3 Abtheilungen hinein und mengt zuletzt etwas Vanille bei. — Das noch vom Tortenreiß umgebene Tortenblatt wird mit dieser dicken Crème hoch überstrichen. Nun nimmt man den Tortenreiß vorsichtig ab, streicht die Crème mit einem großen Messer, zuerst oben und dann ringsherum, so, daß das Teigblatt dadurch gedeckt wird, bestreut die Torte durch ein Tuch mit Staubzucker und stellt sie auf einem Brette in eine nur warme offene Röhre zum Trocknen. Ist die Crème oben trocken geworden, dann überzieht man sie mit Chocladeglasur. — Diese macht man wie folgt:

Chocolade-Glasur.

5 Dka. Cacaomasse läßt man auf einem Teller in der Röhre zergehen. — In einen Kessel gibt man 15 Dka. Zucker und 8 Dka. Wasser, läßt das zum schwachen Flug (Anh.) kochen, mengt etwas von dem Zucker nach und nach zur flüssigen Cacaomasse, rührt diese recht ab, fügt nach und nach den ganzen flüssigen Zucker bei, läßt dann diesen Ueberguß zum schwachen Faden (Anh.) kochen, zerreibt (Vork.) ihn, bis die Masse glänzend glatt ist und an der Seite eine dünne Hautschicht bildet und gießt diese Glasur rasch und überall gleichmäßig über die oberflächlich fest gewordene Crémertorte. — Nachdem sie rein, platt und schön beeißt ist, gibt man sie in eine laue, offene Röhre zum Abtrocknen.

Maraskino-Schaum-Torte.

20 Dka. Zucker, 3 geriebene Tafeln Chocolade und 10 Dotter treibt man eine viertel Stunde tüchtig ab und rührt 10 Dka. fein geschnittene Mandeln, 8 Dka. Semmelbröseln und von 10 Eiklar steifen Schnee hinein; füllt dies in einen ausgestrichenen Tortenreiß, bäckt es $\frac{3}{4}$ Stunden

in mittelheißer Röhre, läßt es gut auskühlen und schneidet es dann in 4 Blätter. — Zwischen diese kommt eine Fülle von $\frac{3}{4}$ Liter Schlagschmetten zu steifen Schaum geschlagen und mit dem nöthigen Zucker und etwas Maraskino-Liqueur vermischt. Wenn die bestrichenen Blätter auf einander liegen, wird eine Maraskino-Glasur (Anh.) darüber gegossen.

Torte mit Malaga-Sulz.

10 Dka. Zucker, 2 Tafeln geriebene Chocolate und 5 Eidotter werden sehr flaumig abgerührt, von 5 Eiklar steifer Schnee, 10 Dka. gestoßene Mandeln und 4 Dka. Conditor- oder fein gesiebte Semmelbrösel in das Abgerührte hineingemischt und dazu eine Messerspitze Ammonium gethan. — Diese Masse wird in eine ausgestrichene Tortenform gegeben und eine halbe Stunde langsam gebacken.

Von einem halben Liter Schlagschmetten macht man steifen Schaum, süßt ihn nach Belieben und mengt ein viertel Liter Malaga und 10 Blätter aufgelöste Gallerte hinein. Diese Malaga-Crème stellt man für 2 Stunden in Eis, streicht sie dann hoch auf die Torte, belegt sie dicht mit Malaga Trauben und stellt sie noch für 2 Stunden aufs Eis.

Die Torte soll Tags vorher gebacken sein, ehe man die Crème darauf füllt.

Pisshinger-Torte.

Man nimmt 5 Karlsbader Oblaten, bestreicht 4 davon mit Chocolate-Fülle, legt sie aufeinander und beißt die oberste mit Chocladeglasur (Anhang).

Die Fülle besteht aus: 7 Dka. Zucker, 7 Dka. Butter, 7 Dka. ungeschälten, gestoßenen Haselnüssen und 2 Tafeln geriebener Chocolate mit etwas Vanille.

Chicago-Torte.

14 Dka. Butter treibt man flaumig ab, gibt dazu 14 Dka. Zucker, 8 Dotter, 3 Tafeln geriebene Chocolate, 5 Dka. Semmelbrösel, 5 Dka. Mehl und von 8 Eiklar festen Schnee; man theilt den Teig und bäckt in mittelheißer Röhre zwei Platten in Tortenreifen davon, streicht zwischen die beiden obenauf und auf den Seiten, Ribisgêlée und streut darüber gebrannten Zucker (Grillage). Sodann verziert man die Torte mit Marzipanmasse, die man folgender Weise bereitet: Man nimmt 14 Dka. geschälte, geriebene Mandeln, die mit 1 Eiklar im Mörser fein gestoßen werden, gibt dazu 14 Dka. Zucker, verarbeitet es auf einem mit Zucker bestreuten Brette zu einem Teige, wälkt diesen dünn aus und sticht 16 Eichenblätter mit einer Form daraus; aus dem übrigen Teige sticht man eine kleine runde Scheibe aus, die man in die Mitte der Torte legt, so daß ein drei Finger breiter Rand frei bleibt; auf die Scheibe spritzt man mit Chocolateglasur (siehe Anhang) ein Gitter aus; auf dem freigebliebenen Rande bildet man mit den Eichenblättern einen Kranz, indem man je zwei Blätter so legt, daß sich die Spitzen derselben über einer rothen, verzuckerten Kirsche, wie man sie zur Verzierung verwendet, berühren.

Konstantin-Torte.

14 Dka. Butter werden flaumig abgetrieben, 14 Dka. Zucker, 8 Dotter, 3 Tafeln geriebene Chocolate, 5 Dka. Mehl, 5 Dka. Semmelbröseln und von 8 Eiklar fester Schnee werden dazu gerührt; man bäckt das Ganze drei viertel Stunden in einer Tortenform, läßt es auskühlen, schneidet es in zwei Scheiben und legt zwischen dieselben folgende Fülle: 14 Dka. Butter werden gut abgetrieben, 14 Dka. Zucker und 3 Tafeln geriebene Chocolate dazu gegeben; die Torte wird mit Ribis- oder Himbeergêlée oben

und an den Seiten bestrichen und mit Grillage (s. Anhang) bestreut. — Aus 10 Dka. geschälten Mandeln, welche mit 1 Eßlöffel Wasser fein gestoßen und mit 10 Dka. Zucker auf dem Nudelbrette zu einem Teige verarbeitet werden, formt man 12 kleine Kipferln und 12 Kügelchen, die Kipfel werden mit Ribisgelée bestrichen, mit Grillage bestreut, so auf den Rand der Torte gelegt, daß zwischen jedes, eines der mit Chocolate glasirten Kügelchen kommt.

Viktoria-Torte.

8 Dotter und 14 Dka. gestoßener Zucker werden dick abgetrieben; 14 Dka. ungeschälte, geriebene Haselnüsse, 7 Dka. feine Semmelbrösel, von 8 Eiklar fester Schnee wird dazu gemengt; diese Masse theilt man in zwei Theile, die in Tortenformen goldgelb gebacken werden. 7 Dka. Zucker, 4 Dotter treibt man dick ab, gibt dazu 7 Dka. ungeschälte, geriebene Mandeln, 3 Tafeln geriebene Chocolate, $1\frac{1}{2}$ Dka. Semmelbrösel und von 4 Eiklar Schnee und bäckt diese Masse im Tortenreifen.

Die Torte wird folgendermaßen zusammengesetzt: Zuerst kommt eine Haselnußplatte, worauf folgende Crème gestrichen wird: 7 Dka. Butter, 7 Dka. Zucker, 2 Tafeln geriebene Chocolate.

Hierauf legt man die gebackene Chocodelage und bestricht sie mit folgender Crème: 7 Dka. Butter werden abgetrieben, 7 Dka. Zucker, 25 Stück geschälte, mit 1 Eßlöffel Wasser feingestoßene Pistazien hineingemischt.

Zum Schluß legt man die zweite Haselnußlage auf, die man mit folgender Glasur überzieht: 4 Tafeln Chocolate werden mit 8 Eßlöffeln Wasser aufgelöst, dazu 35 Dka. Staubzucker hineingerührt und das Ganze noch warm auf die Torte gegossen.

Torte von gebrannten Mandeln (Grillage).

21 Dka. Mandeln werden geschält, gerieben und mit 5 Eiklar im Mörser gestoßen, hiezu kommen 21 Dka. Zucker, 5 Dka. Mehl und der Schnee von 5 Eiklar; dies wird in vier gleiche Theile getheilt, welche in einer bestimmten, früher gezeichneten runden Form auf Papier gestrichen und goldgelb gebacken werden; diese 4 Platten löst man nun vorsichtig vom Papier ab, indem man das Letztere benetzt und bestreicht jede Lage mit folgender Crème: 28 Dka. gestoßenen Zucker läßt man ohne Wasser braun werden, gibt $\frac{1}{4}$ Liter kaltes Wasser und 28 Dka. geschälte, geriebene Mandeln in den heißen Zucker und läßt dies zu einem dicken Brei aufkochen. $\frac{1}{2}$ Kilo gestoßenen Zucker läßt man lichtgelb ohne Wasser kochen, gibt dazu $\frac{1}{2}$ Kilo Tags vorher geschälte, länglich geschnittene Mandeln und läßt sie in dem Zucker dunkel rösten, gibt die Hälfte dieser Masse auf ein mit Del bestrichenes Blech und walzt sie möglichst schnell ganz dünn aus, schneidet 2 Ctm. lange, 8 Ctm. breite Streifen daraus und legt sie auf den Rudelwäler, um sie zu Bögen zu formen; die andere Hälfte der Masse wird nochmals heiß gemacht und ausgewalzt und in eine mit Del ausgestrichene Form (Korb oder Vase) mittelst einer harten Citrone (der Hitze wegen) eingedrückt; diese Form muß aus zwei Hälften bestehen, damit man sie leichter ausstürzen kann. Wenn sie erkaltet sind, fügt man sie aneinander, indem man die Ränder mit braunem Zucker bestreicht und aneinander drückt. Der fertige Aufsatz wird auf die 4 Lagen hohe Torte gestellt und nach Belieben mit Früchten aus Marzipanmasse oder mit Zuckerobst gefüllt. Die Hälfte der Bögen werden um die Torte herum aufgestellt, so daß sie bis zur zweiten Lage reichen; die andere Hälfte stellt man auf die Ersteren, so daß sie über den Rand bis gegen die Mitte der Torte reichen, wo der Aufsatzsteht; man kann die Torte außerdem noch mit Sprizzglasur (s. Anhang) verzieren.

Ananas-Torte.

Man treibt 6 Dotter mit 14 Dka. Staubzucker eine Stunde lang ab, rührt nach und nach 9 Dka. feines Mehl und von 5 Eiklar Schnee hinein, bestreicht eine Tortenform mit Butter, füllt die Masse darein, bäckt sie eine halbe Stunde und läßt sie verkühlen; schneidet von der Torte ein fingerdickes Blatt ab und höhlt sie, ohne den Boden oder die Seitenwand zu verlegen, aus.

7 Blatt Gelatine werden in einem Kaffeebecher Wasser aufgelöst; worauf man 14 Dka. Zucker, $\frac{1}{2}$ Liter Schlagschmetten und etwas Ananasfaft dazu mischt. Die Hälfte dieser Crème, in die man von 4–5 Scheiben Ananaswürfel gibt, wird in die ausgehöhlte Torte gethan, die andere Hälfte streicht man theils glatt über die abgeschnittene Teigscheibe, welche die Torte deckt, theilweise spritzt man damit Verzierungungen aus, in die man kleine Dreiecke von Ananasscheiben legt.

Torte mit Aprikosen oder Erdbeeren.

21 Dka. geschälte, geriebene Mandeln werden mit 6 Eiklar im Möser gestoßen und mit 21 Dka. gestoßenem Zucker, 7 Dka. Mehl und von 8 Klar festen Schnee verrührt.

Diese Masse wird in drei Reifen goldgelb gebacken.

28 Dka. gestoßener Zucker, etwas Aprikosenfaft oder ein Löffel Aprikoseneingesottenes werden mit 28 Dka. feiner, gut abgetriebener Butter vermengt und auf zweier Tortenplatten gestrichen, worauf man noch einzelne in Dunst gekochte Marillen (oder Erdbeeren) legt. Wenn die drei so belegten Tortentheile aufeinander liegen, wird das Ganze mit der Crème oben und an den Seiten bestrichen und mit 14 Dka. geschälten, länglich geschnittenen und goldgelb gerösteten Mandeln bestreut.

Himbeerjulz-Torte.

10 $\frac{1}{2}$ Dka. geschälte, geriebene Mandeln werden mit 3 Eiklar fein gestoßen und 10 $\frac{1}{2}$ Dka. Zucker, 3 Dka. Mehl und von 4 Eiklar Schnee hinein gerührt. Diese Masse wird dann in einem runden Tortenreifeu goldgelb gebacken.

Zweite Lage.

3 Dotter, 5 Dka. Zucker treibt man dick ab, dann rührt man 5 Dka. Mehl, von 3 Eiklar Schnee und 5 Dka. zerlassene Butter hinein und bäckt diese Masse ebenfalls in runden Reifen.

Butterfülle. 28 Dka. feine Butter treibt man ab und verrührt 21 Dka. Zucker und 3 Löffeln Himbeerjast damit. Mit der Hälfte dieser Butterfülle bestreicht man die Mandelscheibe und setzt die zweite Lage darauf. Die zweite Hälfte dient dazu, die Torte am Rande und an den Seiten mit ausgespritzten Sternchen zu verzieren, die mit fein gehackten Pistazien bestreut werden. Die innere Fläche der Torte wird mit Himbeerjulz begossen. Diese wird bereitet, wie folgt:

2 Gramm Agra (beim Droguisten zu kaufen statt Gelatine) wird mit 16 Eßlöffeln Wasser so lange gekocht, bis es ganz verkocht ist. Dazu gibt man 6 Dka. mit 6 Eßlöffeln Wasser gekochten Zucker, 4 Eßlöffel Himbeerjast und wird diese Masse, wenn sie ausgekühlt ist, auf die Torte gegossen.

Cognac-Torte.

Zu dieser werden dieselben zwei Lagen gebacken, wie bei der Himbeerjulz-Torte. Nur wird die Butterfülle dazwischen von 28 Dka. feiner, abgetriebener Butter, 28 Dka. gestoßenem Zucker und einem Liqueurgläschen Cognac bereitet.

Die Cognacfulz, mit welcher der mittlere Raum der Torte übergossen wird, bereitet man, indem man 2 Gramm Ngra (beim Materialisten zu haben) mit 16 Eßlöffeln Wasser zerfocht und mit 16 Dka. in 6 Eßlöffeln Wasser zerfochten Zucker und 1 Liqueurgläschen Cognac vermischt.

Jubiläums-Torte.

Erste und zweite Lage.

Man treibt 10 Dka. Zucker mit 6 Dottern dick ab, gibt 12 Dka. geröstete, zerriebene Haselnüsse, 4 Dka. weiße Semmelbrösel und von 6 Eiklar Schnee dazu und läßt diese Masse in 2 Tortenreifen goldgelb backen.

Die dritte Lage.

5 Dka. Zucker treibt man mit 3 Dottern dick ab, mischt 5 Dka. ungeschälte, geriebene Mandeln, 2 Tafeln geriebene Chocolate und von 3 Eiklar Schnee hinein und bäckt dies ebenfalls in Tortenreifen.

Bärentagenteig:

28 Dka. gestoßener Zucker wird ohne Wasser gelb geröstet, dann gibt man 28 Dka. tags vorher geschälte, länglich geschnittene Mandeln hinein und läßt das Ganze nochmals rösten, bis es wie gebrannter Kaffee aussieht. Dann gibt man die Masse in zwei Theilen auf ein heißes Blech und drückt sie rasch, so lange sie warm ist, mit einer Citrone so auseinander, daß sie die Form der Tortenlagen erhält.

Nun setzt man die Torte zusammen: 1. lichte Lage, dann 2. eine der Bärentagenscheiben, 3. die Chokoladenlage,

4. die zweite Barentagenscheibe und 5. wieder eine lichte Lage.

Die Glasur dazu besteht aus 10 Dka. Zucker, der in 6 Löffeln Wasser einmal aufgekocht wird, gibt 5 Tropfen Breton und 20 Tropfen Himbeeräther hinein und zuletzt 25 Dka. Staubzucker.

Sobald die Torte übergossen ist, belegt man sie mit ebenfalls glasirten Haselnüssen, indem man je drei Stücke zusammensetzt und so einen Rand für die Torte bildet.

Patrizier-Torte.

I. Lage. (Biscuit.)

Man treibt 4 Dotter mit 7 Dka. Zucker gut ab, gibt dazu 10 Dka. geschälte, geriebene Mandeln, 5 Dka. Biscuitbrösel, von 4 Eiklar festen Schnee und bäckt das Ganze in einem großen Tortenreifen.

II. Lage. (Chocolade.)

4 Dotter werden mit 7 Dka. Zucker dick abgetrieben und mit 7 Dka. ungeschälten, geriebenen Mandeln, 1 fl. Messerspiße Zimmt, 3 gestoßenen Nelken, 2 Tafeln geriebener Chocolade und festen Schnee von 4 Eiklar vermengt, sodann ebenfalls in einer Tortenform gebacken.

III. Lage. (Marcipan.)

Man stößt 28 Dka. geriebene Mandeln mit einem Eiklar, gibt den Saft von $\frac{1}{2}$ Citrone und 28 Dka. feinstoßenen Zucker dazu und verarbeitet es zu einem Teige, aus dem man 2 Scheiben mit dem Tortenreifen austicht. Nun setzt man die Torte folgendermaßen zusammen: Zuerst kommt die Lage von Chocolade, dann eine Marcipan-

scheibe, dann die 1. Lage von Biscuit, darauf die 2. Marcipanscheibe; jede Lage wird mit Himbeermus oben und an den Seiten bestrichen. Die oberste Marcipanlage bleibt unbestrichen; aus der übrigen Marcipanmasse werden 8 Blätter in vertiefte, längliche, gezackte Formen gedrückt, dann ausgestürzt und über einer Blechrolle an der breiten Seite gebogen und trocken gelassen. 10 Dka. Zucker und 6 Löffel Wasser werden einmal aufgekocht, dazu 35 Dka. Staubzucker, 2 Dka. Breton (Färbemittel) und ein Eßlöffel Himbeersaft gegeben, die Torte damit überzogen und mit 30 Stück gebrühten, feingehackten Pistazien am Rande fingerbreit bestreut.

In die Mitte kommt eine schöne Zuckerrose und um dieselbe herum werden die gebogenen Blätter sternförmig gelegt; unter jedes aufgebogene Blatt legt man eine verzuckerte Kirsche.

Non plus ultra-Torte.

14 Dka. Zucker werden mit 8 Dottern dick abgetrieben und mit 14 Dka. ungeschälten, geriebenen Mandeln, 4 Tafeln geriebener Chocolate und von 8 Eßlar Schnee verrührt.

Diese Masse wird in zwei Theilen in 4eckigen Reifen gebacken.

4 Dka. Zucker treibt man mit 4 Dottern dick ab und mischt 7 Dka. geschälte, geriebene Mandeln, 3 $\frac{1}{2}$ Dka. Conditorbüffel und 8 Eßlar Schnee hinein, worauf daraus ebenfalls eine viereckige Scheibe gebacken wird.

Crème:

21 Dka. feine Butter wird abgetrieben und 10 $\frac{1}{2}$ Dka. Zucker, 4 Tafeln geriebene Chocolate und etwas Vanille dazu gethan.

Die Torte wird nun zusammengesetzt wie folgt:

1. eine der Chokoladenlagen, 2. ein viertel der Crème, 3. die Mandellage, 4. wieder ein viertel der Crème, 5. oben die zweite Chokoladenlage.

Hierauf wird die Torte oben und an den Seiten mit der übrigen Crème überstrichen und mit gerösteten, gehackten Mandeln (Grillage) bestreut. 14 ganze, geschälte Mandeln werden in 14 Dka. Zucker, der ohne Wasser, goldgelb aufkocht, dreimal umgerührt, einzeln mit einer Gabel herausgenommen und wenn sie trocken sind in Gruppen 0° von dreien auf die Torte gelegt.
