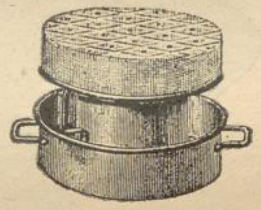
Torten.

Bei Torten gilt so ziemlich das Gleiche, was über Backwerk und feine Mehlspeisen (siehe Seite 10 und 11) unter „Praktische Winke zur Vorbereitung der Backgeschirre, für Mehlspeisen, Schneeschlagen, Mandelstoßen ꝛc." gesagt wurde. Mit je größerer Sorgfalt nach Angabe der einzelnen Recepte gearbeitet wird, umso schöner wird das Backwerk ausfallen. Der Schnee zur Torte muss sehr rasch geschlagen und von besonderer Steifheit sein. Zum Backen der Torten eignen sich besonders die sogenannten Springformen oder die nachstehend abgebildete neue Tortenform, welche die Firma Haardt & Co. in Wien in den Handel bringt.

Abbildung 41.

Abbildung 42.

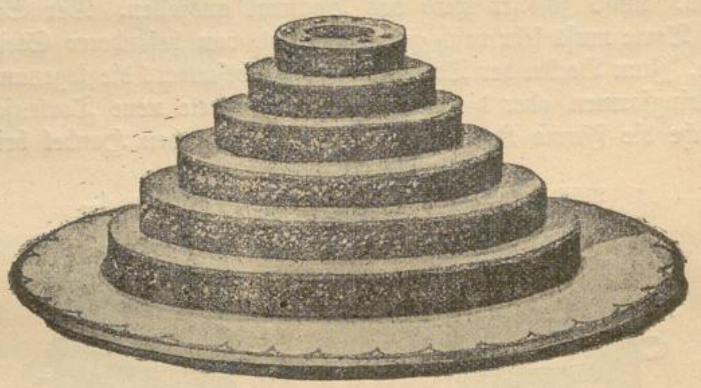


Wenn die Torte in der Form gebacken ist, so wird dieselbe, soferne sie sich beim Backen angelegt hat, mit einem dünnen Messer ringsherum abgelöst. Sodann stellt man das Ganze auf einen Topf, welcher etwas kleiner ist als die Form, und drückt letztere nach abwärts, worauf die Torte frei zum Vorschein kommt. Beim Ausklopfen etwa vor dem Backen eingestaubten, überflüssigen Mehles hält man den Boden mit einem Löffel fest. Der untere Rand der Form bildet eine nach innen gerichtete kleine Rinne, welche das Abtropfen von Fett verhindert. Wenn die Torte vom Blech genommen, lässt man sie auf mit feinem Papier bedeckten Sieben auskühlen und überzieht sie erst vollkommen erkaltet mit beliebiger Glasur, über die man noch eine Garnitur von Früchten, Zuckerblumen, Bonbons ꝛc. ꝛc. arrangiert oder Spritzglasur darüber gibt. Um sich zu überzeugen, ob die Torte ordentlich ausgebacken ist, sticht man am besten mit einem spitzen Hölzchen oder einer Stricknadel darein. Klebt kein Teig daran, so ist die Torte durchgebacken.

Blättertorte.

Man mache einen hoch aufgehenden Butterteig, walke ihn messerrückendick aus, schneide so groß, als das Tortenblech ist, 4 oder 5 Blätter daraus, und zwar gleich groß oder das folgende immer etwas kleiner als das vorhergehende, überstreiche jedes Blatt mit einem versprudelten Ei und backe sie bei sehr gleich-

Abbildung 43.



Blättertorte.

mäßiger Hitze, damit sie gleiche Farbe bekommen, dann überstreiche man ein Blatt mit Marillenmarmelade, das zweite mit eingesottenen Ribiseln, eines mit Quittenmarmelade, ein anderes mit Hagebuttenmarmelade, lege die gefüllten Blätter übereinander, mache ein Eis darüber und lasse die Torte ein wenig im Rohr abtrocknen. Man kann sie auch statt des Eises mit Zucker bestreuen und mit Früchten verzieren.

Geschobene Torte.

Man nehme $^3/_8$ Kilo geschälte, länglich geschnittene Mandeln, schlage von sechs Klar Schnee, gebe $^3/_8$ Kilo Zucker, Citronensaft und Schalen, 35 Gramm Mehl und die Mandeln darein, färbe die Hälfte des Teiges mit drei Täfelchen Chocolade, bestreiche ein Blech mit Wachs, streiche die Masse darauf und backe sie. Dann schneide man davon dreifingerbreite und fingerlange Streifen, rolle sie zusammen, nehme eine runde Tortenplatte, belege sie mit Oblaten, lasse gestoßenen Zucker auf der Glut zergehen,

tauche die Rollen hinein und richte sie sodann bergartig auf die Platte. Zuletzt ziere man sie mit kleinem spanischen Wind und gebe sie so zur Tafel.

Gewürztorte.

Man schäle 280 Gramm süße Mandeln, die Hälfte schneide man klein, die andere länglich, hernach gebe man beide auf eine Schüssel, darauf $^1/_2$ Kilo 70 Gramm gestoßenen Zucker, $^1/_2$ geriebene Muscatnuss, einige Gewürznelken, 5 Gramm Zimmt, beides gestoßen, ferner 35 Gramm länglich geschnittene eingelegte Orangenschalen, 20 Gramm geschnittene Pistazien, und mische

Abbildung 44.

alles gut untereinander, dann füge man von sechs Eiweiß Schnee hinzu und rühre es eine halbe Stunde ab; nun belege man ein Tortenplättchen mit Oblaten, so auch den Reif, gebe die Masse darein, glätte sie oben zu und lasse sie backen; wenn die Torte ausgekühlt, mache man darüber ein Eis, belege sie mit Eingesottenem und trage sie zur Tafel. Man kann aus der Masse auch kleine Häufchen auf Oblaten machen und dann dieselbe unter kleines Backwerk mischen.

Grillaschtorte.

Man nehme $^1/_8$ Kilo Zucker, gebe etwas Wasser darauf und lasse ihn so lange sieden, bis er sich spinnt. Dann gebe man $^1/_8$ Kilo geschälte, gestiftete Mandeln und Limonienschalen

darein, koche alles, bis es braun ist, drücke die Masse dann schnell in eine vorher im Wasser gestandene Tortenform, worin man den Teig auskühlen läßt. Wenn man die Torte braucht, so halte man die Form in heißes Wasser, stürze man die Torte auf die Schüssel und garniere die Kruste mit gefärbtem Zucker und Pistazien oder man fülle sie mit einem guten Rahmschnee.

Haselnusstorte.

Man wische 140 Gramm Haselnusskerne mit einem reinen Tuche ab und reibe sie, gebe sie mit 280 Gramm gestoßenen und durchgesiebtem Zucker auf eine Schüssel, füge hinzu neun Dotter und von zwei Eiweiß Schnee, und rühre dieses eine volle Stunde ab, zuletzt verrühre man darein 20 Gramm feines Mehl, bestreiche eine runde, mit einem niedrigen Reifen versehene Form mit Butter und streue sie mit geriebener, gesiebter Semmel aus, gieße den Teig hinein und lasse die Torte langsam backen; wenn sie auskühlt, stürze man sie und lasse sie kalt werden. Hierauf mache man von drei Eiweiß einen Schnee, verrühre darein drei vollgehäufte Löffel Zucker, worauf früher die ganze Schale von einer Citrone abgerieben wurde, belege die Torte damit, stelle sie wieder in die Röhre und lasse sie bei einer gelinden Glut röthlich werden, dann ziere man sie mit einem beliebigen Eingesottenen.

Kaffeetorte.

Man nimmt zwei gute Tassen schwarzen Kaffee, rührt ihn mit Mehl, Eiern, Zucker und Obers ab, und läßt alles zu einem dicken Koch einkochen; wenn dieses kalt ist, gibt man drei Eierklar und etwas Butter dazu, gibt das Ganze auf ein Blatt von Butterteig, macht einen Rand herum, bäckt die Torte und glasiert sie mit Zucker.

Holländertorte.

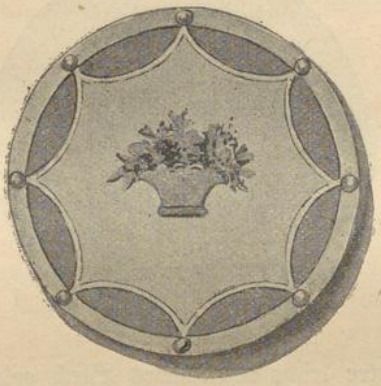
Man treibt $^1/_4$ Kilo Schmalz recht flaumig ab, schlägt zwei ganze Eier und fünf Dotter nach und nach hinein, gibt dann $^1/_4$ Kilo geschwellte Mandeln, welche fein gestoßen sind, dazu und treibt es im ganzen eine Stunde ab; zuletzt rührt man $^1/_4$ Kilo feines Mehl und von einer Citrone und Orange die klein geschnittene Schale dazu, gibt zwei Theile von dem Teig

auf das Tortenblech, füllt sie mit Eingesottenem, macht von dem übrigen Teig Stangeln oder Kränze, bestreicht sie mit einem aufgeklopften Ei und bäckt sie hierauf schön.

Kaisertorte.

Man stoßt $^1/_8$ Kilo Zucker und ebensoviele abgezogene Mandeln zu einem Brei, vermischt dann in einem Mörser von acht hart gekochten Eiern die Dotter mit $^1/_8$ Kilo Butter recht gut, gibt alles

Abbildung 45.



in einen Weidling und verrührt es längere Zeit schaumig, gibt dann zwei Löffel voll feines Mehl und von einer Citrone die fein gehackte Schale dazu, und verrührt es wieder eine Viertelstunde. Nun bestreicht man eine Tortenplatte mit Butter, füllt den Teig ein und bäckt die Torte langsam.

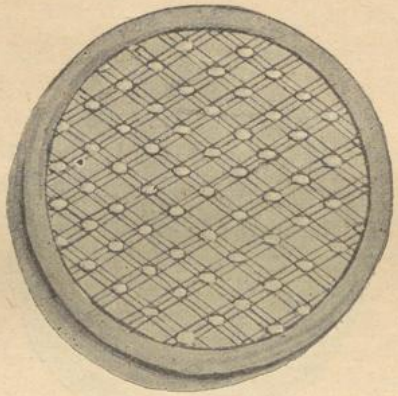
Kastanientorte.

Man schält vierzehn schön gebratene Kastanien, schneidet sie klein, treibt 210 Gramm Butter mit 140 Gramm gestoßenen Mandeln ab, gibt 210 Gramm gesiebten Zucker hinein, dann werden drei ganze Eier und fünf Dotter, nach und nach hineingerührt und klein geschnittene Citronenschalen und Citronat dazugefügt. Wenn dieses alles gut abgerührt ist, so bestreicht man eine Platte mit Rand, streicht die Tortenmasse darin schön glatt, bäckt sie und ziert sie mit Eingesottenem.

Linzertorte.

$^1/_4$ Kilo sehr fein gestoßener Zucker wird mit ebensovielem feinen Mehl, $^1/_8$ Kilo Butter, acht hartgekochten Eierdottern und $^1/_8$ Kilo abgezogenen und fein gestoßenen Mandeln zu einem Teige geknetet, und dann an einem kühlen Orte wenigstens eine halbe Stunde rasten gelassen. Dann wird er auf ein Brett genommen, fingerdick ausgerollt, eine runde Platte herausgeschnitten.

Abbildung 46.



auf ein mit Butter leicht bestrichenes Blech gelegt und mit Eingesottenem einen halben Finger dick überdeckt. Nun wird der übriggebliebene Teig in kleine fingerdicke Stängelchen gedreht, das Eingesottene damit überflochten, ein Teigrand um die Torte gemacht, mit abgeschlagenen Eiern bestrichen und mit gröblich gestoßenem Zucker bestreut. Die Torte bäckt man in einem überkühlten Ofen langsam schön goldbraun, und zwar am besten in einer Spring- oder neuen Tortenform mit abnehmbarem Rand (siehe die Abbildung auf S. 465).

Gerührte Linzertorte.

Man verrührt $^1/_4$ Kilo weißflaumig abgetriebene Butter mit vier Eierdottern, gibt dann $^1/_8$ Kilo abgezogene und fein gestoßene Mandeln, $^1/_4$ Kilo gestoßenen Zucker, fein geschnittene Citronenschalen und zuletzt $^1/_4$ Kilo feingesiebtes Mehl darein. Dieser Teig wird nun auf ein Brett gegeben und halbfingerdick ausgewalkt, dann ein rundes Teigblatt herausgeschnitten, mit Ein-

gesottenem bestrichen, mit dem übrigen Teige in Stängeln überflochten, mit abgeschlagenen Eiern bestrichen und auf einem Bleche mit Rand in einem abgekühlten Ofen langsam gebacken. Wenn sie aus der Form genommen ist, wird die Torte auf eine Schüssel gegeben und mit feinem Zucker bestaubt.

Magdalenentorte.

Man nehme Butter in der Schwere von fünf Eiern, treibe sie flaumig ab, gebe dann sechs Dotter, etwas Citronenschalen, sechs Klar Schnee, löffelweise Zucker in der Schwere von sechs Eiern und Mehl in der Schwere von acht Eiern darein, vermenge alles gut, fülle es in eine Tortenform und backe sie.

Mandeltorte.

$^1/_4$ Kilo sehr feine gestoßener und gesiebter Zucker wird mit $^1/_4$ Kilo eben solchen Mandeln mittelst eines Eßlöffels recht genau vermengt, dann nach und nach sechzehn Eierdotter darein gegeben und recht gut verrührt. Nach ungefähr einer Viertelstunde ununterbrochenem fleißigen Rühren wird das Weiße von acht Eiern zu steifem Schnee geschlagen, dazu gegeben und wieder

Abbildung 47.

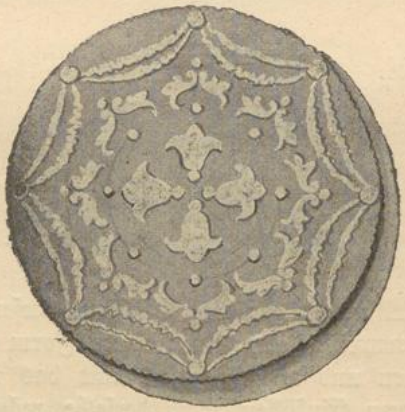
durch drei Viertelstunden gerührt. Während dieser Zeit wird ein sogenannter Tortenreifen oder eine andere Form mit zerlassenem Schmalz bestrichen und umgestürzt, damit das überflüssige Fett ablaufe. Vor dem Einfüllen wird derselbe recht gut mit fein gestoßenem Zucker bestaubt, die Masse darein gegeben und in einem überkühlten Ofen langsam gebacken. Nach ungefähr einer Stunde, wenn dieselbe gargebacken, wird sie aus dem Ofen genommen, der Reifen herabgelöst und die Torte mit weißem oder gefärbtem Eise geziert. Zu diesem Zwecke werden vier Eß-

löffel voll sehr fein gestoßenen weißen Zuckers mit einem zu Schnee geschlagenen Eiweiß und mit ein paar Tropfen Citronensaft eine halbe Stunde lang verrührt, und durch eine Papierdüte (Stanitzchen) über die Torte in zierliche Formen gegeben. Man kann dieses Eis mit Alkermessaft rosenroth oder mit Spinattopfen grün färben. Will man dasselbe gelb haben, so treibe man den noch ungestoßenen Zucker auf Orangen ab. Schwarz kann es mit Chocolade gefärbt werden. Die Torte wird nun in einen ganz abgekühlten Ofen gegeben und eine halbe Stunde lang getrocknet. Zierlicher ist sie in einer Form gebacken anzusehen, indem sie dann herausgestürzt wird, und die hellglänzende Kruste nach oben kommt.

Marcipantorte.

Nachdem der Teig so wie beim Marcipanbackwerk fertig gemacht und abgekühlt worden, wird derselbe auf einem mit Zucker bestreuten Brette (zur Ersparnis kann feines Mehl unter

Abbildung 48.



den Zucker genommen werden) mittelst des Nudelwalkers ausgetrieben, die Hälfte davon auf eine Blechplatte gelegt, mit eingekochten Früchten gefüllt und, mit dem andern Teige bedeckt, gebacken. Sie wird dann mit weißem oder gefärbtem Eise geziert und nochmals zum Trocknen in den Ofen gegeben.

Mürbe Torte.

Man nehme $^1/_2$ Kilo Mehl und $^1/_2$ Kilo Butter, schneide sie mit dem Schneidemesser unter das Mehl, walke es mit dem Nudelwalker etwas untereinander, dann nehme man $^3/_8$ Kilo gesiebten Zucker, von einer halben Citrone die klein geschnittene Schale, etwas Zimmt und $^1/_8$ Kilo Mandeln, mit dem Schneidemesser klein geschnitten, schüttle alles durch ein Nudelsieb, schlage vier Eierdotter daran und mache den Teig an, rolle ihn fingerdick und lege ihn auf die Tortenform; hernach streiche man messerrückendick Eingesottenes darüber und mache ein Teiggitter darüber, so dass viereckige Lücken entstehen, bestreiche sie mit Eierklar, säe Zucker darauf und backe die Torte langsam. Man kann auch eine Glasur darüber machen.

Nusstorte.

Man rührt $^1/_4$ Kilo Zucker, etwas Gewürz und Citronenschalen mit zwölf Dottern ab, gibt $^1/_4$ Kilo gestoßene Nüsse, von zehn Klar den Schnee und 35 Gramm Butter darein, füllt die Masse in zwei Backformen von gleicher Größe und bäckt sie. Dann füllt man die Torte mit 105 Gramm in Obers gestoßenen Nüssen, welche mit Zucker und Obersschaum abgerührt werden, bestreicht die Blätter damit, überzieht dann die Torte mit Eis und belegt sie mit spanischem Windteig, gibt erkaltet etwas Schlagrahm auf oder zwischen die gebackene Windmasse.

Orangentorte.

Vier Eierdotter werden nach und nach in 70 Gramm flaumig abgetriebene Butter verrührt, $^1/_4$ Kilo abgezogene und fein gestoßene Mandeln dazugegeben, wieder eine Viertelstunde gerührt, dann wird ebenso mit $^1/_8$ Kilo fein gestoßenem Zucker verfahren. Nun reibt man die Schalen von zwei großen Orangen auf einem feinen Reibeisen bis auf das Weiße ab, und stößt sie ohne Körner in einem Mörser mit sechs Eierdottern zu einem feinen Brei, welcher dann mit 35 Gramm feinem Mehl in das Verrührte gegeben und gut vermischt wird. Nun streicht man zwei Dritttheile von diesem Teig auf eine mit Butter bestrichene Tortenform rund auseinander, gibt eingesottene Marillen, Ribisel oder Himbeeren darauf,

und macht mit dem übrigen Teig Stängelchen darüber. Obe wird diese Torte mit abgeschlagenen Eiern bestrichen und mi gröblich gestoßenem Zucker bestreut, und dieselbe langsam in einen überkühlten Ofen gebacken.

Punschtorte.

Man nehme $^1/_4$ Kilo Zucker, acht Eierdotter, rühre diese eine halbe Stunde, dann von acht Eiern den Schnee und $^1/_6$ Kil feines Mehl darunter. Nun nehme man zwei gleich große Tortenformen, fülle überall die Hälfte der Teigmasse hinein, backe sie langsam, und stürze sie zum Auskühlen auf den Backtisch. Erkaltet werden die beiden Tortenhälften mit etwas Punschessenz, die eine Hälfte auf der Oberseite, die andere unten betropft, dann mit Aprikosenmarmelade zusammengesetzt, die Torte glasiert und nach Belieben noch geziert.

Pyramidentorte.

Man rührt ein Stück Butter fein ab, gibt drei bis vier ganze Eier, $^1/_2$ Kilo fein geriebenen Zucker und $^3/_8$ Kilo feines Mehl dazu, rührt alles recht durch, knetet es auf dem Tisch zu einem Teige und schneidet davon Blätter in Gestalt eines Dreieckes, doch auf einer Ecke etwas länger als auf den beiden andern, legt auf die Seite des Dreieckes einen Rand von demselben Teige und backt es gut aus, dann nimmt man Eingesottenes, das sich streichen läßt, streicht es darauf und setzt so alle vier Blätter in die Höhe, dass sie wie eine Pyramide aussehen.

Ribiseltorte.

Man nehme aufs Nudelbrett $^1/_2$ Kilo und 70 Gramm feines Mehl, schneide darein 280 Gramm gut ausgewaschene Butter, gebe dazu 105 Gramm gestoßenen Zucker, von einer halben Citrone die geschnittene Schale, schlage darein zwei Eier und einen Dotter, füge hiezu zwei Löffel saueren Rahm und von einer halben Citrone den Saft, mache den Teig an, arbeite ihn recht ab und mache davon ein rundes Teigblatt; schäle und reibe 280 Gramm süße, 140 Gramm bittere Mandeln, bringe sie auf eine Schüssel, schlage darein acht Dotter, füge hiezu 140 Gramm gestoßenen Zucker, 140 Gramm eingesottene Ribisel

und treibe alles gut ab; nun bestreiche man den Rand der Tortenplatte mit aufgeschlagenen Eiern, lege darauf einen zweifingerbreiten Teigstreifen und in die Mitte gebe man die Fülle, darüber lege man ein zweites Blatt, bestreiche es mit aufgeschlagenen Eiern und lasse es auf Papier und Blech schön gelb backen. Man kann die Torte entweder so mit Zucker bestreut zur Tafel geben, oder sie mit Zuckereis und Mandelbögen zieren; auch kann man aus dem Teig statt einer Torte Maultaschen machen.

Abgetriebene Schmalz- oder sogenannte Sandtorte Nr. 1.

Man verrührt in einem Weidling $^1/_8$ Kilo sehr gutes Rindschmalz durch eine halbe Stunde recht flaumig, schlägt zwei ganze Eier und zwei Dotter nach und nach darein, gibt 70 Gramm abgezogene und fein gestoßene Mandeln, nebst ebensovielem Zucker und klein gehackten Citronenschalen dazu. Zuletzt wird

Abbildung 49.

$^1/_8$ Kilo fein gesiebtes Mehl damit vermischt. Von diesem Teige wird nun auf eine Tortenform die Hälfte gleich vertheilt, dann Eingesottenes darauf gestrichen und mit der übrigen Masse bedeckt. Oben wird dieselbe mit abgeschlagenen Eiern bestrichen, mit fein gestoßenem Zucker bestreut, ein Reifchen herum gemacht und in einem abgekühlten Ofen langsam gebacken. Während dieser Zeit wird von drei bis vier Löffeln sehr fein gestoßenem Zucker und einem Eiweiß recht fester Schnee geschlagen; kommt nun die

Torte aus dem Ofen, so werden damit kleine Plätzchen darauf gemacht, diese mit in dünne Stiften geschnittene Pistazien besteckt und langsam im Ofen getrocknet.

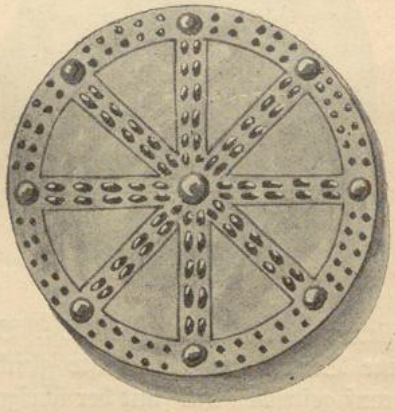
Sandtorte Nr. 2.

Man treibe $^1/_4$ Kilo frische Butter flaumig ab, dann verrühre man darin nach und nach vier Eier, 280 Gramm gestoßenen Zucker, 280 Gramm Erdäpfelmehl, geschnittene Citronenschale und ein halbes Liqueurgläschen Rum, rühre es $1^1/_4$ Stunden recht ab, dann gieße man die Masse in eine mit Butter ausgestrichene, mit geriebener, gesiebter Semmel ausgestreute Reifenform und lasse die Torte bei gelinder Glut anderthalb Stunden backen; wenn sie ausgekühlt, ziere man sie mit irgend einem Eingesottenen.

Spanische Windtorte.

Es wird ebensoviel Zucker, als acht Eier wiegen, gestoßen, und durch ein feines Sieb gesiebt. Das Weiße von diesen Eiern wird zu sehr festem Schnee geschlagen; von der Bereitung des-

Abbildung 50.



selben hängt das Gelingen des ganzen Gebäckes ab. Dieser Schnee wird nun in eine Schüssel gegeben, und nach und nach der Zucker löffelweise darunter geschlagen, oder mit einem leichten Kochlöffel verrührt. Diese Masse wird nun auf Blechen von gleicher Größe auf Papier gestrichen oder gespritzt und im ganz kühlen Ofen

langsam gebacken, so dass sie von außen nicht mehr als röthlichgelb, doch von innen ganz trocken sind. Auf diese Blätter wird bis auf eines nun Eingesottenes oder Schlagrahm gegeben, die Blätter werden dann übereinander gesetzt, und das nicht bestrichene, welches oben zu liegen kommt, wird mit weißem oder gefärbtem Eise geziert. Zum aufspritzen der Masse in Stern- oder Ornamentenform nimmt man am besten das Sternrohr der Straubenspritze.

Französische Torte.

Man stoße $^3/_8$ Kilo Pistazien fein, rühre das Gelbe von sechs bis acht Eiern hinzu, ferner zwei bis drei harte Zwiebacke, $^1/_8$ Kilo Zucker, gestoßenen Zimmt, gehackte Citronenschalen und fein geschnittenes Citronat, rühre dieses mit $^2/_4$ Liter süßem Rahm auf dem Feuer ab, dass es eine dickliche Marmelade wird, dann lege man von Blätterteig in eine Tortenform ein Unterblatt, gebe die kaltgewordene Marmelade darauf, überlege sie mit Streifen von Teig, ziere den Rand, bestreue ihn mit Zucker und gebe sie zur Tafel.

Biscuittorte.

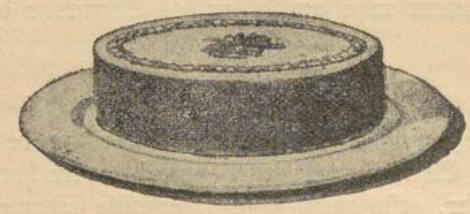
In 140 Gramm sehr fein gestoßenen Zucker werden nach und nach sechs Eierdotter geschlagen und eine Stunde lang verrührt, dann das zu festem Schnee geschlagene Eiweiß behutsam dazugegeben und 105 Gramm Mehl ebenfalls leicht damit verrührt. Während dieser Zeit wird die Form gut mit zerlassener Butter bestrichen und umgestürzt, damit das Überflüssige abläuft; dieser wird nun gut mit feinem Zucker bestaubt, der Teig darein gegeben und in einem abgekühlten Ofen langsam gebacken, dann die Form auf eine Schüssel gestürzt, und die Torte gleich der Mandeltorte mit Eis geziert, oder abgekühlt mit sehr feinem Zucker bestreut.

Brottorte.

$^1/_4$ Kilo sehr fein gestoßener Zucker wird mit nach und nach darein geschlagenen zwölf Eierdottern eine halbe Stunde lang recht flaumig verrührt. Dann wird das von acht Eiern zu Schnee geschlagene Weiße behutsam damit vermischt. Nun werden 210 Gramm unabgezogene, fein geschnittene Mandeln, zwei Täfelchen fein geriebene Chocolade, kleine gehackte frische Citronenschalen,

eben solches Citronat und candierte Orangenschalen und eine Handvoll sehr fein geriebene schwarze Brotbröseln darein gegeben; ist nun alles gut durcheinander gemischt, so wird es in eine gleich jener bei der Mandeltorte behandelte Form gefüllt und

Abbildung 51.



langsam in einem abgekühlten Ofen gebacken. Die Zeit des Garbackens läſst sich am besten bei dieser, sowie bei jeder andern gerührten Torte entnehmen, wenn man eine feine Stricknadel hineinstößt; ist diese beim Herausziehen trocken, so daſs ihr nicht im geringsten Teigartiges anklebt, so ist dieselbe ausgebacken, und muſs dann gleich aus dem Ofen genommen und über ein Sieb gestürzt abgekühlt werden.

Bröseltorte.

Man verrühre $^1/_8$ Kilo Butter recht flaumig, gebe dann zwei ganze Eier und zwei Dotter, jedes besonders gut verrührt, $^1/_8$ Kilo fein gestoßenen Zucker, ebensoviele abgezogene und fein gestoßene Mandeln, Citronenschalen und $^1/_4$ Kilo feines Mehl dazu. Nun belege man eine Tortenplatte damit, gebe eingekochte Johannisbeeren oder anderes Eingesottenes darauf, und mache von dem übrigen Teige Stängelchen darüber. Man kann auch den Teig im ganzen, und wenn die Torte gebacken ist, gut verrührtes Eis und Pistazien darüber geben.

Buttertorte.

$^1/_4$ Kilo feines Mehl wird mit ebensovieler Butter und $^1/_8$ Kilo fein gestoßenem Zucker gut auf einem Nudelbrette abgebröselt, dann klein gehackte Citronenschalen dazu gegeben und mit zwei Eiern zu einem Teige gemacht. Von der größeren Hälfte desselben wird nun ein Teigblatt ausgetrieben, eingekochtes

Obst darauf gegeben und entweder mit dem übrigen Teige zugedeckt oder von demselben ein Gitter darüber gemacht, hierauf mit abgeschlagenen Eiern bestrichen, mit gröblich gestoßenem Zucker bestreut und schön goldbraun gebacken.

Carmelitertorte.

Man verrührt in einem Topfe sechs Dotter und von drei Eiern das zu Schnee geschlagene Weiße eine Viertelstunde lang, gibt dann $^1/_8$ Kilo fein gestoßenen Zucker darein und rührt alles damit eine Stunde. Nun gibt man 105 Gramm Stärkemehl, etwas fein geschnittene Citronenschalen und 50 Gramm geschwellte, abgezogene und in feine Streifchen geschnittene Mandeln darein, bestreicht eine Tortenform gut mit Butter und füllt den Teig hinein. Oben werden 35 Gramm ebenfalls in feine Streifchen geschnittene Mandeln auf die Torte gestreut und dieselbe langsam gebacken. Gewöhnlich gibt man nur fein gestoßenen Zucker und kein Eis auf diese Torte.

Torte à la Chantilly.

Man vermengt geschlagenes Obers mit feinem Zucker, abgeriebenen Citronen und Fleur d'Orange, läßt es gefrieren und gibt es zur Tafel auf einer Platte von Mandelteig, welche auf folgende Weise gemacht wird: Auf $^1/_2$ Kilo gestoßene süße Mandeln, welche man in einem Becken auf ein sehr langsames Feuer setzt, gibt man $^3/_8$ Kilo gestoßenen Zucker und rührt dieses, bis der Teig nicht mehr am Finger klebt; man rollt ihn leicht mit dem Walker auf Papier aus, das man etwas mit Zucker und Mehl bestreut hat.

Chocoladetorte.

Man treibe $^1/_8$ Kilo Mandeln mit einem Tuche rein ab und reibe sie recht fein. Nun gebe man die Mandeln in eine Schüssel, vermische sie mit $^1/_8$ Kilo ebenfalls recht fein gestoßenem Zucker, schlage sieben Eierdotter und später von drei Eiern das zu Schnee geschlagene Weiße daran, und verrühre dieses durch drei Viertelstunden gut flaumig. Zuletzt werden zwei fein geriebene Täfelchen Chocolade, etwas gestoßener Zimmt und fein gehackte Citronenchalen dazu gegeben, alles gut vermischt, in eine mit Butter bestrichene Tortenform gefüllt und langsam gebacken.