

# **Landesbibliothek Oldenburg**

**Digitalisierung von Drucken**

## **Nieder-Sächsisches Koch-Buch, oder Sieben hundert und zehn Anweisungs-Regeln**

**Loofft, Marcus**

**Lübeck, 1778**

**VD18 11689757**

Regula 522. Mandel-Torte.

**urn:nbn:de:gbv:45:1-11242**

# Achte Abtheilung.

## Von Torten und Gebäckenen.

### Regula 522.

#### Mandel = Torte.

Man nehme 12 Eyer, und so die Eyer klein sind, so muß man 14 nehmen, die Hälfte schlägt man in einen Topf mit dem Weißen und Gelben, und von der andern Hälfte schlägt man das Weiße allein und thut nur das Gelbe dazu, denn setzt man den Topf mit den Eyern auf ein Feuerfaß mit ein wenig Kohlen, und schlägt es mit einer steifen Ruthe, bis es nur eben laulich wird, denn gleich abgenommen und ferner geschlagen, bis die Eyer recht dick werden, denn ein halb Pfund, oder nach Belieben, drey Viertelpfund fein gerieben Zucker, von einer Citrone die Schale gerieben, und so man will, auch ein wenig gestoßenen Cardemom, alles zusammen hinein gethan, und ferner geschlagen, bis es vollends dick ist, denn ein Pfund fein gestoßene Mandeln erstlich mit ein wenig von dem angeschlagenen Teig oder Massa klein gerührt, und denn dazu gethan und durch einander gerührt, daß keine Klümpchen darin bleiben, denn das Weiße von den 6 Eyern auf eine flache zinnerne Schüssel mit einem krummen Holze, als ein Stück vom Sonnenbände, zu einem steifen Schaum geschlagen und auch dazu gerührt, so ist die Massa recht, denn so muß man eine Form haben, welche nach obigem Einsatz eingerichtet und gemacht ist, solche wohl mit Butter be-

3 5

strichen,

strichen, mit fein geriebenem Brodte oder gestoßenem Zwieback allenthalben inwendig wohl bestreuet, denn das angeschlagene hinein gethan und mit guter Vorsichtigkeit unten und oben mit langsamen Feuer gar gebacken. Wenn sie denn gar ist, und man sie aus der Form machen will, so muß man sie an dem Rand herum und um die Pfeife oder Röhre der Form mit einem dünnen Messer behende lösen, auch auf allen Ecken und bey dem Röhre das Messer ein wenig sachte andrücken und die Torte ein wenig heben, daß sie sich auch unten, so viel möglich, ein wenig löset, denn eine flache Schüssel mit einem flachen Teller darauf gedeckt, solchen mit der Form zusammen umgekehrt und auf einem Tisch ein paar mal niedergestoßen, doch also, daß man die Form und Schüssel zusammen fest hält, und denn die Form sachte und behende abgezogen, die Torte mit einem großen platten Teller wieder umgekehrt und damit in eine Schüssel gesetzt; so ist sie recht und schön.

## Regula 523.

Von Präparirung und Einrichtung der Formen, wenn man Torten oder Kuchen darin ausbacken will.

Alle Formen, die man zum Backen gebraucht, sie mögen von Blech, Kupfer oder Messing seyn, und auch eine Modelle, welche es wolle, muß man immer rein und trocken halten, und vor dem Rost wohl bewahren, und wenn man eine gebrauchen will, so muß man sie mit geschmolzener Butter wohl bestreichen, so lange bis sich die Butter ein wenig  
dick