

Landesbibliothek Oldenburg

Digitalisierung von Drucken

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

Loofft, Marcus

Lübeck, 1778

VD18 11689757

Regula 531. Torte von weißer Stärke.

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

12 Ehern zu einem steifen Schaum geschlagen und gan; sachte zusammen gerührt, und denn in einer zubereiteten Form gebacken.

Regula 530.

Mandeltorte mit groben Rockenbrodt noch auf eine andere Art.

Man schlage 18 Eyer in einen Topf und von 9 Ehern das Weiße allein geschlagen, denn die Eyer mit dem Topf auf ein Feuerfaß gesetzt und mit einer steifen Ruthe immer geschlagen, bis es nur eben laulich wird, denn gleich abgenommen und ferner geschlagen, bis es recht dick wird, denn anderthalb Pfund fein durchgeseibten Zucker dazu gethan, und denn noch eine gute Weile geschlagen, denn ein paar abgeriebene Citronschalen und anderthalb Pfund fein gestoßene Mandeln dazu gerührt, daß es eben wird und nicht klümpicht bleibt, denn die 9 Eyerweiß zu einem steifen Schaum geschlagen und auch dazu gerührt, und denn zum allerletzten zwey gute Hände voll gerieben grob Rockenbrodt hinein gestreuet und nur eben durch einander gerührt, denn gleich in einer nach Reg. 523 und 525. zubereiteten Form oder Rand langsam gebacken; so wird sie recht und schön.

Regula 531.

Torte von weißer Stärke.

Man nehme 8 gute große frische Eyer, und schla-
ge das Gelbe in eine tiefe steinerne Schüssel, und
das Weiße in eine flache zinnerne Schüssel beson-
ders, denn die Eyerdotter erlich klein gerührt,
und denn ein Pfund geriebenen und durchgeseib-
ten

ten Zucker nach und nach bey Händen voll immer nach einer Seite hinein gerührt, auch einen Löffel voll Rosenwasser dazu gethan und gestoffenen Cardemom, alles wohl gerührt, das Eyerweiß zu einem steifen Schaum geschlagen und dazu gerührt, denn zuletzt ein halb Pfund feine durchgeseichte weiße Stärke bey Händen voll überher eingestreuet und nur ganz sachte durch einander gerührt, und denn sogleich in eine nach Reg. 523. eingerichtete Form, welche in der Mitten eine Röhre hat, und nach diesem Einsatz eingerichtet ist, gethan, und in einer Tortenpfanne gebacken; bey dem Ausbacken ist nothwendig zu merken, daß gleich im Anfange unten ein wenig stärker Feuer seyn muß als oben, damit es gleich zur Hebung getrieben wird, sonst fällt die weiße Stärke, und die Torte wird nicht gut, hernach, wenn man sieht, daß sie recht in der Hebung ist, so kann man das Feuer unten auch ein wenig mindern, damit sie auch nicht verbrennt, oben darf nur stets ein mittelmäßiges gelindes Feuer seyn, und sodann ferner langsam recht gar und ausbacken lassen, und denn, wie die Mandeltorte bey Reg. 522. aus der Form gemacht; so wird es recht schön. Man muß die Form nicht zu voll gießen, sonst läuft es im Backen über, und solches ist nicht gut.

Regula 532.

Ein Citronbisquit.

Man schlägt 12 Eyer gelb in eine große tiefe steinerne Schüssel, und rührt solche erstlich klein, denn von 2 oder 3 Citronen die Schalen abgerieben, und

U a

solche