

Landesbibliothek Oldenburg

Digitalisierung von Drucken

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

Loofft, Marcus

Lübeck, 1778

VD18 11689757

Regula 533. Sand-Torte.

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

solche nebst ein wenig Rosenwasser und etwas gestoffenem Cardemom dazu gethan, denn ein Pfund fein geriebenen durchgeseibten Zucker nach und nach bey Händen voll hineingerührt, und wenn alles hinein ist, ferner so lange gerührt, bis es recht rasch wird und sich hebet, denn das Weiße von 12 Eiern zu einem steifen Schaum geschlagen, und sachte dazu gerührt, und denn zu allerlezt ein Pfund feine durchgeseibte weiße Stärke bey Hände voll hineingestreuert und sachte durch einander gerührt, und denn gleich in einer nach Reg. 523. eingerichteten Form wie vorher langsam gar gebacken. Man kann es in allerhand schöne zierliche Formen ausbacken, als eine Schnecke, eine Melone, in einem blechernen Rande mit einem Röhr nach Reg. 525. und was man sonst vor schöne Modellen hat und haben kann.

Regula 533.

Sand = Torte.

Man nehme ein Pfund frische ausgewaschene Butter, und reibe solche ab mit 2 Eyerdottern, nach Reg. 3. daß sie wie ein recht dicker Rohm wird, hernach noch 3 ganze Eyer dazu, eine geriebene Citronschale, ein Pfund fein geriebenen Zucker, alles wohl immer nach einer Seite durch einander gerührt, und denn zulezt ein Pfund feine durchgeseibte weiße Stärke dazu gerührt und in einer zubereiteten Form eine Stunde langsam gebacken.

Regula 534.

Eine Sand- oder Brodt-Torte auf andre Art.

Man nehme einige Rundstücke und schneide die
braune