

Landesbibliothek Oldenburg

Digitalisierung von Drucken

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

Loofft, Marcus

Lübeck, 1778

VD18 11689757

Regula 557. Mandel-Torte in Teig gemacht.

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

trocken, denn hingesezt, daß es abkühlet, denn so schlägt man von 6 Eiern das Weiße zu einem steifen Schaum und rührt solches mit klein geschnittener Sucade und geriebenen Citronschalen dazu, und denn so macht man von feinem mürben Teig, oder nach Belieben von Blätterteig ein Unterblatt oder Boden in eine Tortenpfanne, den Rand rundherum sauber umgefräuset, und sodann den Makronenteig überher als einen kleinen halben Finger dick eingestrichen, aber ja nicht dicker, sonst bleibt es so teigigt und klebigt, denn so macht man es überher fein glatt, und schlägt ein Eyerweiß mit ein wenig Zucker und Rosenwasser klein, damit überher sauber bestreichen und denn langsam gebacken, und so man will, kann man sie zulezt glasiren und mit buntem Streuzucker bestreuen; so ist sie recht schön.

Regula 557.

Mandel-Torte in Teig gemacht.

Man nehme so viel Mandeln, nachdem man eine Torte machen will, solche klein gestoßen, denn halb so viel geriebenen Zucker, nach Gutdünken ein Stückchen Butter, gestoßenen Zimmet, Orangen- oder Rosenwasser, alles zusammen in einen großen Mörsel gethan und wie einen Teig gestoßen, ein paar Eyerdotter mit darunter gestoßen kann nicht schaden, und denn mit feinem Buttermehl eine Torte davon verfertigt und langsam gebacken. Man kann sie auch wie die vorhergehende Makrontorte nur in ein Unterblatt verfertigen und zulezt glasiren.

Regula 558.

Brunellen = Torte.

Die Brunellen muß man erstlich in feine Striemeln schneiden, denn in einen Topf oder steinerne Pfanne mit ein wenig Wasser und Wein, Zucker, gestoßenem Zimmet, und ganz fein gehackten Citronschalen gethan, und so man will, auch Corinten und klein geschnittene Sucade, dieses zusammen durchgekocht, daß es ein wenig dick und zu einer Torte recht wird, denn abkühlen lassen, und sodann mit feinem Blätterteig eine Torte davon verfertiget; so wird sie recht.

Regula 559.

Pflaumen = Torte.

Die Pflaumen muß man sauber und rein abwischen, denn so viel Wasser, daß sie völlig bedeckt sind, darauf gießen, und denn recht gar kochen lassen, denn von den Steinen abmachen und in eine Schüssel thun, von den Steinen muß man das übrige Fleisch, so daran sitzen geblieben, mit der Pflaumensuppe rein abwaschen, und damit die Pflaumen ferner ansetzen, daß sie von Dickigkeit recht sind, denn Zucker, gestoßene Megelein, fein gehackte Citronschalen, auch, wer da will, in Striemeln geschnittene Mandeln und klein geschnittene Sucade darein gethan, damit wohl durch einander gerührt, daß es eine recht gute Massa wird, und denn ferner mit feinem Blätterteig eine Torte davon verfertiget.

Regula