

Landesbibliothek Oldenburg

Digitalisierung von Drucken

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

Loofft, Marcus

Lübeck, 1778

VD18 11689757

Regula 577. Torte von Pistacien.

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

rirt und eingerichtet ist, gebacken; so wird es recht gut und schön.

Regula 576.

Speck = Torte.

Man nehme ein Pfund Speck, solches ganz fein gehackt, denn ein wenig auf dem Feuer gerührt, daß es schmelzt, und denn durch ein Haartuch gestrichen, denn auch 4 bis 5 Artischockenstühle ganz mürbe gekocht, gehackt und fein gestoßen, 3 bis 4 rohe Eyerdotter, 4 gestoßene Zwieback, Salz, ein wenig Pfeffer, gestoßenen Zimmet und Zucker, solches alles zusammen gethan und auf dem Feuer ein wenig abgerührt und hingesezt, daß es kalt wird, denn so mache man einen weichen abgestoßenen Teig, nämlich, man mache in eine Casseroll ohngefähr ein halb Pfund abgeriebene Butter mit 3 bis 4 Eyerdottern und einigen Löffeln voll süßen Rohm, alles wohl zusammen abgerührt, aber nicht auf Feuer, denn so viel fein Mehl hineingestoßen und gestampft, daß man ihn auf dem Backtisch ferner wohl durcharbeiten kann, und denn eine Torte davon gemacht, wohl gebacken und glaßirt mit Zucker und Orangen-Wasser.

Regula 577.

Torte von Pistacien.

Man nehme ein Viertelpfund ganz fein gestoßene Pistacien. ein halb Pfund eingemachte und klein geschnittene Eltronschalen, oder an deren statt so viel klein geschnittene Sucade, dieses nach Gutdünken mit etwas dicken süßem Rohm angemischt, nebst

nebst ein wenig geschmolzener Butter oder geschmolzenem Speck, gestoßenem Zimmet, Zucker und Ambra, dieses zusammen auf gelindem Feuer abgerührt, daß es ein wenig dick wird, denn abkühlen lassen, und sodana ferner in einem feinen weichen mürben Teig, wie vorher, zu einer Torte verfertigt, wohl gebacken, und mit Zucker, Orangenwasser und Granat-Körnern oder buntem Streuzucker angerichtet.

Regula 578.

Torte de Crain, oder Rohm-Torte.

Man nehme ein Viertelpfund ganz fein wie Mehl gestoßene Mandeln, solche mit süßer Milch durch ein Haartuch gestrichen, daß es recht sämig wird, und was nicht durch will, das muß man wieder stoßen, bis man es alles durchgetrieben hat, dieses denn halb eingekocht und stetig gerührt, zuletzt vier Eyerdotter mit ein wenig Rohm klein geschlagen und auch dazu gerührt, wenn es denn dick ist, auch ohngefähr ein Viertelpfund Zucker dazu, denn eine Schüssel mit Butter beschmiert und darauf gegossen, daß es kalt wird, denn so kann man es in eine Torte verfertigen; nämlich, man streicht erslich unten auf den Teig ein wenig dicken süßen Rohm und streuet geriebene Citronschalen darüber, denn so legt man das fertig gemachte, entweder in Stücken geschnitten oder ganz darauf, denn wieder mit ein wenig dicken Rohm übergestrichen, und wieder mit geriebenen Citronschalen übergestreuet, denn sauber mit Striemeln übergelegt, den Rand zierlich umgekräuset, und also gebacken.

Regula