

Landesbibliothek Oldenburg

Digitalisierung von Drucken

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

Loofft, Marcus

Lübeck, 1778

VD18 11689757

Regula 584. Torte von Morcheln oder Champion.

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

Regula 582.

Torte von sauersüßen Sachen.

Man thut ein Glas Trauben- oder Citronsaft auf ein Viertelpfund Zucker, solches auf dem Feuer abgerührt, bis es auf die Hälfte eingekocht ist, denn 6 Eyerdotter mit einem oder anderthalben Nößel Rohm klein geschlagen, und nebst ein wenig Butter, Orangen-Wasser, Citronschalen, Zimmet, und so mehr Zucker nöthig seyn möchte, dieses zusammen auf dem Feuer gerührt, bis es dick wird, denn kalt werden lassen und ferner in einem Blätterteig eine Torte davon verfertiget.

Regula 583.

Torte von Artischockenstüblen.

Die Artischockenstühle muß man erstlich nach Regula 52. präpariren und denn ferner recht mürbe kochen lassen, denn klein gehackt und hernach mit 2 oder 3 Zwieback ganz fein gestoßen, denn mit einigen Löffeln voll süßen Rohm, Zucker, Zimmet, ein wenig Salz, geriebenen eingemachten Citronschalen auf dem Feuer ein wenig abgerührt, daß es zu einer Torte recht und ein wenig dick wird, denn abkühlen lassen, und sodann ferner in feinen Blätterteig zu einer Torte gemacht, und nach dem Backen mit Zucker und Orangen-Wasser glaziret.

Regula 584.

Torte von Morcheln oder Champion.

So man von dieser einem eine Torte machen will, so muß man es, wenn es geweicht oder rein
Cc gemacht

gemacht ist, ganz klein hacken und denn mit etwas süßem Rohm, gestoßenem Zwieback, Zucker, geriebenen eingemachten Citronschalen und einem kleinen Stückchen Butter auf dem Feuer ein wenig abrühren, daß es dick wird, denn abkühlen lassen, und in eine Torte verfertigen.

Regula 585.

Torte von Erdäpfeln.

Die Erdäpfel muß man sauber abwaschen und sodann mürbe kochen, denn die schwarze Haut abziehen, denn klein müßen und mit einem Stückchen Butter, süßem Rohm, Zucker, Citronen und Gewürz abrühren, denn abkühlen lassen und in eine Torte verfertigen.

Regula 586.

Torte von rothen Rüben.

Die rothen Rüben muß man erstlich mürbe kochen, denn rein machen, klein schneiden und denn vollends klein stoßen, denn mit Zucker, Zimmet, Salz, geriebenen eingemachten Citronschalen abrühren, und denn eine Torte davon machen, und so man will, nach dem Backen mit Zucker und Orangen-Wasser glasiren.

Regula 587.

Torte von gelben Wurzeln.

Man nehme nach Gutdünken ein gutes Theil rein gemachte gelbe Wurzeln, solche in Wasser ein wenig über halb gar gekocht, denn aufgelegt, daß sie abkühlen und abtrocknen, und denn selbige auf einer Reibe gerieben, denn so macht man ohngefähr ein