

Landesbibliothek Oldenburg

Digitalisierung von Drucken

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

Loofft, Marcus

Lübeck, 1778

VD18 11689757

Regula 598. Torte von Mandel-Rohm.

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

fein geschnittene Pistacien, dieses zu einer dicken Marmelade oder Rohm abgerührt und denn kalt werden lassen, denn einen Mandelteig gemacht, nämlich, man nehme ein halb Pfund fein wie Mehl gestoßene Mandeln, ein halb Pfund fein gestoßenen Zucker, ein Pfund fein Mehl, dieses mit Eiern auf einem Backtisch zu einem Teig angerührt, und sodann eine Torte davon gemacht, nach dem Backen glasiret, und wer sie hat, mit Orangenblumen angerichtet.

Regula 598.

Torte von Mandel-Rohm.

Man muß ein Pfund Mandeln stoßen, so fein als Mehl, und solches mit süßer Milch durch einen kleinen Sieb streichen, was nicht durch will, muß man wieder stoßen, bis alles hindurch ist, und das Durchgestrichene muß recht dick seyn, denn solches mit Zucker und Zimmet gekocht und stets gerührt, bis es ein rechter dicker Rohm wird, denn läßt mans kalt werden, und verfertiget es hernach wie oben mit einem Mandelteig zu einer Torte, bestreicht es mit Johannisbeeren-Saft, und denn wird es gebacken.

Regula 599.

Französische Torte.

Man nehme ohngefähr ein Quartier süßen Rohm, einige klein geschlagene Eyerdotter, ein paar gestoßene Zwieback, Zucker, Zimmet, eingemachte Citronschalen, ein Viertelpfund gestoßene Pistacien, dieses zu einer dicken sämigen Marmelade abgerührt, und denn läßt mans kalt werden, denn so
kann