

Landesbibliothek Oldenburg

Digitalisierung von Drucken

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

Loofft, Marcus

Lübeck, 1778

VD18 11689757

Regula 599. Französische Torte.

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

kann man von Mandelteig ein Unterblatt mit einem kleinen Rand herum auf einem Bogen Papier als ein Herz formiren, oder auch rund, was einem vor ein Modell beliebt, das Abgerührte dahinein, mit kleinen Scheibchen Butter belegt und denn gebacken. Man kann auch von Blätterteig oder feinem mürben Teig ein Unterblatt in eine Tortenpfanne machen, und es darin auch also gar backen.

Regula 600.
Torte Admirable.

Dazu muß man eine silberne oder blecherne Schüssel haben, denn ein paar Oblatkuchen ein ganz wenig angefeuchtet, daß sie sich biegen lassen, solche unten in die Schüssel gelegt, doch also, daß der Rand von der Schüssel einen Finger breit frey bleibt, denn so schneidet man 4 dicke Striemeln von fein gemachten Buttermteig, einen Finger breit und hoch, solche kreuzweis über die Schüssel gelegt, daß 8 Ecken kommen, und denn in eine jede Ecke besondere eingemachte Sachen gelegt, denn von 6 Eiern das Weiße zu einem steifen Schaum geschlagen und davon einen saubern Rand um die gemachte Torte gesetzt, um den Schüsselrand herum, mit geriebenem feinen Zucker bestreuet und denn gebacken. Oder man kann es auch also machen: man mache erstlich ein Unterblatt von Blätterteig in eine Tortenpfanne, oder auf einen Bogen Papier, und da eine Sorte eingemachter Sachen ganz dünne übergestrichen, dieses mit Oblaten bedeckt, und denn wieder eine andre Sorte eingemachtes dar-

Ec 5 auf,