

Landesbibliothek Oldenburg

Digitalisierung von Drucken

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

Loofft, Marcus

Lübeck, 1778

VD18 11689757

Regula 600. Torte Admirable.

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

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,

auf, und denn wieder Oblaten, dieses mache man nach Belieben so viel und so hoch als man es verlangt, denn einen ausgeschnittenen Deckel darüber gemacht und gebacken.

Regula 601.

Französische Torte mit einem weißen Ueberzug.

Man macht erstlich ein gutes Theil recht feinen mürben Teig oder Blätterteig, und denn so macht man davon 10 bis 12 dünn ausgerollte runde Kuchen, so breit als man die Torte haben will, diese Kuchen legt man auf ein Blech und läßt sie in einem Backofen gar backen, oder auch nach und nach in einer Tortenpfanne gar gemacht, denn hingelegt, daß sie kalt werden, und denn so legt man erstlich einen Kuchen auf eine platte Schüssel oder einen Teller, hernach über den Kuchen eingemachte Sachen ganz dünn gestrichen, denn einen andern Kuchen darauf gelegt und mit dem Boden von einer andern platten Schüssel fest darauf niedergedrückt, denn wieder eine andere Sorte eingemachter Sachen ganz dünn übergestrichen, denn wieder einen Kuchen, und so ferner bis sie alle sind, und es hoch genug ist, denn den Rand rundherum egal, glatt und eben abgeschnitten, und denn nach Reg. 524. einen weißen Glassir gemacht, der recht stark und steif ist, und damit oben überher und rundherum sauber und glatt angestrichen, mit geschnittener Sucade und buntem Streuzucker proper ausgeziert, und denn nur in der Wärme oder gegen dem Feuer an-trocknen lassen, so ist es recht und sieht recht schön aus.

Regula