

Landesbibliothek Oldenburg

Digitalisierung von Drucken

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

Loofft, Marcus

Lübeck, 1778

VD18 11689757

Regula 601. Französische Torte mit einem weißen Ueberzug.

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

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

Regula 602.

Torte von geriebenen Quitten.

Man nehme etliche Quitten ohngefähr nach Gutdünken, solche abgeschält, in 4 Stücken und die Kernhäuser heraus geschnitten, denn solche so roh gerieben und mit ein paar guten Händen voll klein gestoßener Mandeln, von 2 Citronen den Saft und die Schalen gerieben, gestoßenen Zimmet und Zucker, daß es süß genug wird, angemengt, dieses denn zusammen wohl durch einander gerührt, und denn in einem feinen Blätterteig eine Torte davon verfertigt, wie gehörig.

Regula 603.

Mandeltorte mit bittern Mandeln.

Man nehme auf 5 Viertelfund süße Mandeln 1 Viertelfund bittere Mandeln, 3 Viertelfund geriebenen Zucker und geriebene Citronschalen, dieses denn mit 18 Eiern nach Reg. 522. präpariret und in einer Form gebacken. Oder auch die Mandeln nach Reg. 557. mit einigen Eyerdottern, einem Stücke Butter und dem gehörigen Zucker abgestoßen und in Teig gebacken.

Regula 604.

Spanische Mandeltorte.

Man mache erstlich einen feinen Buttermteig mit etlichen Eyerdottern darein, daß er recht mürbe und schön wird, und davon in eine Tortenpfanne ein Unterblatt gemacht, denn so nehme man einige Hände voll klein gestoßene Mandeln und reibe sie ab mit einem Stücke abgeriebener Butter, ein paar Eiern, geriebenen Citronschalen, Zucker und Zimmet,