

T o r t e n .

Mandeltorte.

Ein halbes Pfund sehr fein gestoßener und gestiebter Zucker wird mit einem halben Pfunde eben solchen Mandeln mittelst eines Eßlöffels recht genau vermengt, dann nach und nach sechzehn Eyerdötter darein gegeben und recht wohl verrührt. Nach ungefähr einer Viertelstunde ununterbrochenem fleißigen Rühren wird das Weiß von acht Eiern zu recht steifem Schnee geschlagen, dazu gegeben und wieder durch drei Viertelstunden gerührt. Während dieser Zeit wird ein sogenannter Tortenreifen oder eine andere Form mit zerlassenem Schmalz bestrichen und umgestürzt, damit das überflüssige Fett ablaufe. Vor dem Einfüllen wird derselbe recht gut mit fein gestoßenem Zucker bestäubt, dann die Massa darein gegeben und in einem überkühlten Ofen langsam gebacken. Nach ungefähr einer Stunde, wenn dieselbe gar gebacken, wird sie aus dem Ofen genommen, der Reifen herabgelöst und die Torte mit weißem oder gefärbten Eise geziert. Zu diesem Behuf werden

vier Eßlöffelvoll sehr fein gestoßnen weißen Zuckers mit einem zu Schnee geschlagenen Eyerweiß und mit ein Paar Tropfen Citronensaft eine halbe Stunde lang verrührt, und durch eine Papierdüte (Stanischen) über die Torte in zierlichen Formen gegeben. Man kann dieses Eis mit Aikermesssaft rosenroth, oder mit Spinattopsen (dessen Zubereitung sehe man bei den grünen Nudeln) grün färben. Will man dasselbe gelb haben, so reibe man den noch ungestoßenen Zucker auf Pomeranzen ab. Schwarz kann es mit Chocolate gefärbt werden. Die Torte wird nun in einen ganz abgekühlten Ofen gegeben und eine halbe Stunde lang getrocknet. Zierlicher ist sie in einer Form gebacken anzusehen, indem sie dann herausgestürzt wird, und die hellglänzende braune Kruste nach oben kommt.

Citronen - Mandeltorte.

Achtzehn Eyerdotter werden mit drei Viertelpfund Zucker eine Stunde lang recht flaumig verrührt, dann werden drei oder vier Citronen auf Zucker abgerieben, und dieser nebst vier Loth feinem Mehl und einem Pfunde abgezogenen feingestoßenen Mandeln dazu verrührt. Nun wird von zwölf Eiern das Weiße zu recht steifem Schnee geschlagen, ganz sachte darunter verrührt, und in eine mit Butter gestrichene Form gefüllt, langsam gebacken.

Vinzertorte.

Ein halbes Pfund sehr fein gestoener Zucker wird mit eben so vielem feinem Mehl, einem Viertelpfund Butter, acht hartgekochten Eyerdottern und einem Viertelpfund abgezogener und fein gestoener Mandeln zu einem Teige geknetet, und dann an einem kühlen Orte wenigstens eine halbe Stunde rasten gelassen. Dann wird er auf ein Bret genommen, fingerdick ausgewalzt, eine runde Platte herausgeschnitten, auf ein mit Butter leicht bestrichenen Blech gelegt und mit Eingefottenem einen halben Finger dick überlegt. Nun wird der übriggebliebene Teig in kleinsingerdicke Stängelchen gedreht, das Eingefottene damit überflochten, das Ganze mit einem etwas dicker gehaltenem Reischen eingefast, mit abgeschlagenen Eiern bestrichen, mit gröblich gestoenerm Zucker bestreut, ein Papierstreifen mittelst Bindfaden rund herum befestigt, und dann in einem überkühlten Ofen langsam schön goldbraun gebacken.

Gerührte Vinzertorte.

Man verrührt ein halbes Pfund weißsaumig abgetriebene Butter mit vier Eyerdottern, gibt dann ein Viertelpfund abgezogene und feingestoene Mandeln, ein halbes Pfund eben solchen Zucker, fein geschnittene Citronenschalen und zulezt ein

halbes Pfund fein geseibtes Mehl darein. Dieser Teig wird nun auf ein Bret gegeben und halbfingerdick ausgewalzt, dann eine runde Platte herausgeschnitten, mit Eingefottenem bestrichen, mit dem übrigen Teige in Stängeln überflochten, mit abgeschlagenen Eiern bestrichen und auf einem Bleche, mit einem Papierreifen überbunden, in einem abgekühlten Ofen langsam gebacken. Wenn sie aus demselben genommen ist, wird der Papierreifen herabgenommen, die Torte auf eine Schüssel gegeben und mit feinem Zucker bestäubt.

Biscuittorte.

In acht Loth sehr fein gestoßenen Zucker werden nach und nach sechs Eyerdotter geschlagen, und eine Stunde lang verrührt, dann das zu festem Schnee geschlagene Eyerweiß behutsam dazu gegeben und sechs Loth Mehl ebenfalls leicht damit verrührt. Während dieser Zeit ist der Model gut mit zerlassenem Schmalz bestrichen und umgestürzt worden, damit das Uebersflüssige abläuft; dieser wird nun gut mit feinem Zucker bestäubt, der Teig darein gegeben und in einem überkühlten Ofen langsam gebacken, dann die Form auf eine Schüssel gestürzt und die Torte gleich der Mandeltorte mit Eis geziert, oder abgekühlt mit sehr feinem Zucker bestäubt.

Brottorte.

Ein halbes Pfund sehr fein gestoßener Zucker wird mit nach und nach darangeschlagenen zwölf Eyerdöttern eine halbe Stunde lang recht flaumig verrührt. Dann wird das von acht Eiern zu Schnee geschlagene Weiße behutsam damit vermischt. Nun werden zwölf Loth unabgezogene feingeschnittene Mandeln, zwei Zellen feingeriebene Chocolate, kleingehackte frische Citronenschalen, eben solche Cedrate und candirte Pomeranzenschalen und eine Handvoll sehr fein geriebene schwarze Brotkrümel darein gegeben; ist nun alles wohl durch einander gemischt, so wird es in eine gleich jener bei der Mandeltorte behandelten Form gefüllt und langsam in einem abgekühlten Ofen gebacken. Die Zeit des Garbackens läßt sich am besten bei dieser so wie bei jeder andern gerührten Torte entnehmen, wenn man eine feine Stricknadel hinein stößt; ist diese beim Herausziehen trocken, so daß ihr nicht im Geringsten Teigartiges anklebt, so ist dieselbe ausgebacken, und muß dann gleich aus dem Ofen genommen und, über ein Sieb gestürzt, abgekühlt werden.

Abgetriebene Schmalz- oder sogenannte Sandtorte.

Man verrührt in einem Weidling ein Viertelpfund sehr gutes Rindschmalz durch eine halbe

Stunde recht flaumig, schlägt zwei ganze Eyer und zwei Dötter nach und nach darein, gibt ein Achtelpfund abgezogene und fein gestosene Mandeln, nebst eben so vielem Zucker und klein gehackten Citronenschalen dazu. Zuletzt werden neun Loth fein gesiebtes Mehl damit vermischet. Von diesem Teig wird nun auf eine Platte die Hälfte gleich vertheilt, dann Eingesottenes darauf gestrichen und mit dem übrigen Teige bedeckt. Oben wird derselbe mit abgeschlagenen Eyern bestrichen, mit fein gestossenem Zucker bestreut, ein Reifen herum gemacht und in einem abgekühlten Ofen langsam gebacken. Während dieser Zeit wird von drei bis vier Löffeln sehr fein gestossenem Zucker und einem Eyweiß recht fester Schnee geschlagen; kommt nun die Torte aus dem Ofen, so werden damit kleine Plätzchen darauf gemacht, diese mit in dünne Stiften geschnittenen Pistazen bestreut und langsam im Ofen getrocknet.

Kleientorte.

Das Weiße von acht Eyern wird zu recht steifem Schnee geschlagen, dann ein halbes Pfund Zucker und achtzehn Dötter so lange damit verrührt, bis es recht flaumig und dick geworden, dann wird ein halbes Pfund sammt den Schalen gestosener Mandeln, etwas Zimmt und Gewürznelken, nebst klein gehackten Citronen- und Pomeranzenschalen dazu gegeben, der Teig in eine mit Butter bestrichene Tortenplatte gegeben und langsam gebacken.

Marcipantorte.

Nachdem der Teig, so wie er beim Marcipan-Bäckwerk (man sehe dieses) fertig gemacht und abgekühlt worden, wird derselbe auf einem mit Zucker bestreuten Brete (zur Ersparniß kann feines Mehl unter den Zucker genommen werden) mittelst des Nudelwalkers ausgetrieben, die Hälfte davon auf eine Blechplatte gelegt, mit eingekochten Früchten gefüllt und mit dem andern Teige bedeckt, gebacken. Sie wird dann mit weißem oder gefärbtem Eise geziert und nochmals zum Trocknen in den Ofen gegeben.

Buttertorte.

Ein halbes Pfund feines Mehl wird mit eben so vieler Butter und einem Viertelpfund fein gestoßenem Zucker gut auf einem Nudelbrete abgebröselst, dann klein gehackte Zitronenschalen dazu gegeben und mit zwei Eyern zu einem Teige gemacht. Von der größeren Hälfte desselben wird nun eine Platte ausgetrieben, eingekochtes Obst darauf gegeben, und entweder mit dem übrigen Teige zugedeckt oder von demselben ein Gitter darüber gemacht, hierauf mit abgeschlagenen Eyern bestrichen, mit größlich gestoßenem Zucker bestreut und schön goldbraun gebacken.

Spanische Windtorte.

Es wird eben so viel Zucker, als acht Eyer wiegen, gestoßen und durch ein sehr feines Sieb gesiebt.

Das Weiße von diesen Eiern wird zu sehr festem Schnee geschlagen; von der Bereitung desselben hängt das Gelingen des ganzen Gebäckes ab. Dieser Schnee wird nun in einen Weidling gegeben, und nach und nach der Zucker löffelweis darunter geschlagen, oder mit einem leichten Kochlöffel verrührt. Diese Masse wird nun in runde Platten von gleicher Größe auf Papier gestrichen und in ganz kühlem Ofen langsam gebacken, so daß sie von außen nicht mehr als röthlichgelb, doch von innen ganz trocken sind. Auf diese Platten bis auf eine wird nun Eingefottenes gestrichen, eine über die andere gelegt, und die nicht Bestrichene, welche oben zu liegen kommt, mit weißem oder gefärbtem Eise geziert. Man kann auch eine dickere Platte von unten aushöhlen und geschäumte Milch darein füllen.

Pomeranzentorte.

Vier Eyerdötter werden nach und nach in vier Loth flaumig abgeriebene Butter verrührt, ein halbes Pfund abgezogene und fein gestoßene Mandeln dazu gegeben, wieder eine Viertelstunde gerührt, dann eben so mit einem Viertelpfund fein gestoßenem Zucker verfahren. Nun reibt man die Schalen von zwei großen Pomeranzen auf einem feinen Reibeisen bis auf das Weiße ab, und stößt sie in einem Mörser mit sechs Eyerdöttern zu einem feinen Brei, welcher dann mit zwei Loth feinem Mehl in das

Verrührte gegeben und gut vermischt wird. Nun streicht man zwei Drittheile von diesem Teig auf eine mit Butter bestrichene Blechplatte rund auseinander, gibt eingesottene Marillen, Ribisel oder Himbeeren darauf, und macht mit dem übrigen Teig Stängelchen darüber. Oben wird diese Torte mit abgeschlagenen Eiern bestrichen und mit größlich gestoßenem Zucker bestreut, dann ein Papierstreifen herum gemacht und dieselbe langsam in einem überkühlten Ofen gebacken.

Erdäpfeltorte.

Man koche mehligte Erdäpfel, gebe aber acht, daß sie nicht auffpringen, und seibe sie recht gut ab. Wenn sie abgetrocknet, werden sie geschält und auf dem Reibeisen gerieben. Nun gebe man vier ganze Eier in einen Weidling und schlage sie recht gut ab, gebe dann ein halbes Pfund sehr fein gestoßenen Zucker, und wenn dieser gut verrührt worden, ein halbes Pfund von den geriebenen Erdäpfeln hinein, und verrühre alles drei Viertelstunden lang recht stark. Nun reibe man von einer Citrone die Schale auf Zucker ab, und gebe diesen dazu, bestreibe dann eine Form oder Tortenplatte gut mit Butter, bestreue sie mit Semmelbröseln, und fülle den Teig hinein. Sie muß sogleich in den Ofen kommen und langsam schön gelb gebacken werden.