

1056. Chocoladen-Blancmanger mit geschlagener Sahne. Das Blancmanger nach No. 1053 wird mit aufgelöster Chocolate braun gefärbt, in eine Randform gefüllt und nach dem Erstarren auf eine Schüssel gestürzt. In die leere Mitte richtet man steifgeschlagene, mit Zucker und Vanille oder Marasquin vermischte Sahne recht hoch an und verziert sie mit kleinen Biscuits, Makronen 2c.

XVIII. Abschnitt.

Von der Bereitung der Crêmes.

I. Einfache Crêmes.

1057. Geschlagene Sahne. Man setze dicke süße Sahne in Eis, lasse sie recht kalt werden, gieße sie in einen porzellanenen Napf und schlage sie mit einer Ruthe von Draht zu einem ganz festen Schaum.

1058. Geschlagene Sahne mit Vanille. Man trockne eine Stange Vanille, stoße sie mit 12 Loth Zucker zu Pulver, siebe sie durch ein feines Sieb, mische sie unter 1 Quart festgeschlagene Sahne, richte diese aufgethürmt auf eine Schüssel an und gebe sie mit Zimtröhrchen auf die Tafel (siehe No. 1162). Auch kann man statt der Vanille Marasquin unter die Sahne mischen; ebenso giebt die auf Zucker abgeriebene und feingepulverte Schale einer Citrone oder Apfelsine der Sahne einen angenehmen Geschmack. In allen Fällen mischt man 12 Loth feingestößenen Zucker, oder nach Belieben noch mehr unter die Sahne.

1059. Geschlagene Sahne mit Pumpernickel. Die recht steifgeschlagene Sahne wird mit feingeriebenem Pumpernickel, welcher mit etwas Malaga und Marasquin oder nur mit Marasquin angefeuchtet ist, und mit Zucker vermischt, recht hoch auf eine Schüssel angerichtet, glattgestrichen und mit kleinen Biscuits oder Makronen garnirt.

1060. Geschlagene Sahne mit Erdbeeren oder Himbeeren. Eine Viertelmeße rothe Garten- oder Wald-Erdbeeren oder Himbeeren werden durch ein feines Sieb gestrichen, mit $\frac{1}{2}$ Pfund feingestößenen Zucker und 1 Quart steifgeschlagener Sahne vermischt. — Ebenso kann man durchgestrichene Aprikosen oder Pfirsiche unter die Sahne mischen.