

den, färbe sie mit Cochenille oder Kermessaft roth, und vermische sie mit dem steifen Schnee von 6 Eiweißen. — Auf dieselbe Weise bereitet man eine Himbeer-Crême.

### V. Verschiedene Crêmes mit Stand.

**1092. Wein-Crême.**  $\frac{1}{4}$  Flasche weißen Wein quirle man mit 8 Eidottern und dem Saft einer Citrone recht klar, gieße die Mischung durch ein Sieb, füge 12 bis 16 Loth Zucker und die auf Zucker abgeriebene Schale einer Citrone hinzu, und schlage das Ganze auf gelindem Feuer mit einer Drahruthe so lange, bis es einen dicken Schaum bildet und einmal aufstößt. Man mische nun  $1\frac{1}{2}$  Loth aufgelöste Hausenblase oder  $2\frac{1}{2}$  Loth Schwartenstand oder 2— $2\frac{1}{2}$  Loth aufgelöste Gelatine nebst dem zu sehr steifem Schnee geschlagenen Weißen von 6 Eiern unter die heiße Crême, fülle sie in eine Form, lasse sie auf dem Eise erstarren und stürze sie, nachdem man die Form einen Augenblick in warmes Wasser gehalten und abgetrocknet hat, auf eine Schüssel. Nach Belieben kann man die gestürzte Crême mit kleinen Biscuits oder eingemachten Früchten garniren.

**1093. Crême von Champagner, Malaga und Madera.** Diese Crêmes werden ebenso bereitet wie die Wein-Crême in der vorigen Nummer. Zur Champagner-Crême nehme man keine abgeriebene Citronenschale und hebe den Geschmack der Crême durch etwas mehr Citronensaft.

**1094. Crême von Apfelsinen.** Man quirlt 2 ganze Eier und 8 Eidotter mit einer reichlichen Viertelflasche weißem Wein und dem Saft von 2 Apfelsinen und einer Citrone zusammen, gießt dies durch ein Sieb, fügt 14 bis 16 Loth Zucker und die auf Zucker abgeriebene Schale einer Apfelsine hinzu, schlägt dies auf dem Feuer zu einem dicken Schaum bis zum Aufkochen desselben, setzt 2 Loth aufgelöste Hausenblase oder  $2\frac{1}{2}$  Loth aufgelöste Gelatine oder 3 Loth Schwartenstand hinzu, vermischt die heiße Crême mit dem steifen Schnee von 6 Eiweißen, füllt sie in eine Form und läßt sie auf dem Eise fest werden.

**1095. Crême à la Nesselrode.** Man rühre  $\frac{1}{4}$  Quart Sahne mit 4 bis 6 Eidottern und 12 bis 16 Loth Zucker auf dem Feuer zu einer Crême ab, vermische diese mit  $\frac{1}{2}$  Pfund Kastanien, welche geschält, abgebrüht, mit einer Stange Vanille in wenig Milch weichgedünstet und durch ein Sieb gestrichen sind (siehe No. 1070), füge  $2\frac{1}{2}$  Loth aufgelöste Gelatine hinzu, färbe die Crême mit etwas nach No. 1081 bereitetem Caramel bräunlich, setze sie auf Eis, rühre sie kalt, vermische sie mit etwas Marasquin, 6 Loth gereinigten Sultanrosinen, 4 Loth Corinthen