

Masse wird nun recht gut durcheinander gerührt, dann auf die Torte gefüllt, etwas langsam gebacken, dann mit Zucker bestreut.

1236. Punsch-Torte.

Ein Pfund (500 Grm.) Butter wird mit einem Pfund (500 Grm.) fein gestoßenem Zucker und neun ganzen Eiern ganz schaumig gerührt, der Zucker muß aber an einer Zitrone und an einer Pomeranze abgerieben sein; dann wird ein Pfund (500 Grm.) Mehl nach und nach darunter gerührt und eine kleine Tasse voll Rum oder Arac. Die Masse wird nun schnell in eine mit Butter bestrichene Form gefüllt und in einem nicht zu heißen Ofen schön gelb gebacken. Ist die Torte hinlänglich erkühlt, so wird sie in stark messer-rückendicke Scheiben geschnitten, diese mit beliebiger Marmelade bestrichen, die Scheiben wieder schön auf einander gesetzt. Zwölf Loth (187 $\frac{1}{2}$ Grm.) recht fein gestoßener Zucker wird mit einem großen Eiweiß stark gerührt, nach und nach zwei Löffel voll Rum darunter gethan und damit noch recht stark gerührt; ist nun die Glace schön weiß und zart, so wird die ganze Torte damit glacirt und nach Belieben ausgeziert.

1237. Punsch-Torte mit Biscuit.

Man bäckt vier bis fünf fingerdicke gleich große Blätter von einem guten Biscuitteig ohne Butter und sind alle schön gelb gebacken, so werden dieselben mit Arac bespritzt, zwischen jedes Blatt eine andere Confitur gestrichen und aufeinander gesetzt. Das oberste Blatt wird alsdann mit Zucker-Glace, worunter Arac oder Rum ist, glacirt, läßt die Torte im Wärmeofen etwas trocknen und garnirt sie mit eingemachten Früchten.

1238. Punsch-Torte mit Mandelkranz.

Ein halbes Pfund (250 Grm.) Butter wird mit sieben ganzen Eiern wohl abgerührt, dann ein halbes Pfund (250 Grm.) fein gestoßener Zucker dazu gethan, die fein verzwiegte Schale einer halben Zitrone, dann ein gutes halbes Pfund (250 Grm.) recht feines Mehl darunter gemischt, hernach in ein breites, mit Butter bestrichenen Blech gefüllt und langsam recht schön gelb gebacken, nachdem wird die