

nicht auseinander gehen darf. Dies ist eine wohl etwas umständliche, aber sehr gute und schöne Torte.

1240. Gerührte Brod-Torte.

Man schneidet gut ausgebackenes, mehrere Tage altes weißes Brod in Scheiben, röstet solches im Ofen schön braun, stößt es dann so fein wie Mehl, ein halbes Pfund (250 Grm.) fein gestoßener Zucker wird mit 10 Eiergelb sehr gut gerührt, ein halbes Loth ($7\frac{4}{5}$ Grm.) gestoßene Nelken, etwas Muskatblüthe und Zimmt, ein wenig fein gestoßene Kardamomen, 2 Loth ($31\frac{1}{4}$ Grm.) eingemachte und verwiegte Pomeranzenschalen, eben so viel Zitronat wird — nebst ein Viertelpfund (125 Grm.) Mandeln, sammt den Hülsen gestoßen, sie müssen aber vorher abgerieben sein — dazu gethan, mit all diesem noch eine Viertelstunde gerührt; das Eiweiß zu Schnee geschlagen, mit der Masse vermischt, dann 10 Loth ($156\frac{1}{4}$ Grm.) Butter darunter gezogen, in eine mit Butter bestrichene Form gefüllt und etwas langsam gebacken.

1241. Schwarzbrod-Torte.

Ein Viertelpfund (125 Grm.) gedörrtes und geriebenes Schwarzbrod wird mit etwas Arac und einem halben Glase rothem Weine angefeuchtet. Man rührt ein halbes Pfund (250 Grm.) Zucker mit zwölf Eiergelb schaumig, gibt die fein verwiegte Schale einer Zitrone, Zimmt, Nelken, Zitronat nach Belieben dazu; mengt zwölf Loth ($187\frac{1}{2}$ Grm.) geschälte, gestoßene Mandeln, das Brod, ein Löffel voll feines Mehl und zuletzt den Schnee der zwölf Eiweiß darunter, welche Masse man in einer mit Butter bestrichenen und Brod ausgestreuten Form langsam backt.

1242. Schwarzbrod-Torte anderer Art.

Man rührt drei Viertelpfund (375 Grm.) Zucker mit fünfzehn Eiergelb schaumig, gibt ein halbes Pfund (250 Grm.) fein gestoßene Mandeln, Zimmt, Zitronat, verwiegte Zitronenschale, sechs Loth ($93\frac{3}{4}$ Grm.) gedörrtes gestoßenes Schwarzbrod, das mit 2 Eßlöffel voll Arac angefeuchtet wurde nebst einem Täfelchen Chocolate und den Schnee der 12 Eiweiß darunter, füllt die Masse in eine mit Butter bestrichene Form und backt die Torte in einem gelinden Ofen schön gelb.