

Butter darein, zerdrückt es mit dem Wellholz recht fein, dann wird $\frac{1}{4}$ Pfund (125 Grm.) Zucker und ein halbes Loth ($7\frac{4}{5}$ Grm.) recht fein gestoßener Zimmt dazu gethan, hernach mit Eiern ein Teig gemacht, der sich gut zusammenwirken läßt, nach diesem wird er in 3 Theile getheilt und 3 gleich große Kuchen, aber ohne Rand, daraus gemacht, diese vor dem Backen mit einer Gabel gestupft, damit sie keine Blasen bekommen und dann recht schön gelb gebacken; ist dies geschehen, so bestreicht man den einen gut mit Konfitur und setzt den andern darauf, bestreicht diesen ebenfalls wieder mit Marmelade, thut dann den dritten darauf, drückt ihn gut an, glacirt dann den Rand der Torte, sowie den obersten Kuchen schön weiß, legt außen am obersten Boden nah am Rand einen hübschen Kranz von Nüssen, Pistazien und anderen Konfituren, und in der Mitte einen hübschen Stern von obigen Sachen.

1257. Rahm-Torte.

Von gutem Blätterteig backt man mehrere Blätter recht gut aus, bestreicht dann diese mit guter Marmelade, schlägt guten süßen recht dicken Rahm zu steifem Schnee, bedeckt damit die Marmelade und setzt die Blätter alle recht schön gleich auf einander, drückt sie ein wenig zusammen; nun wird die Torte mit einer schon zubereiteten Glace, wovon man etwas Vanille gethan hat, schön im Ring herum glacirt, so wie auch der oberste Boden, oder man kann auf den obersten Kuchen ein hübsches Gitter machen, dasselbe, wenn die Torte nebst Gitter glacirt und wieder getrocknet ist, mit schöner Gelée ausfüllen.

1258. Saure Rahm-Torte.

Ein Viertelpfund (125 Grm.) gute frische Butter wird mit 5 ganzen und 3 Eiern gelb abgerührt, währenddessen thut man 4 hartgesottene, durch das Haarsieb passirte Eiern gelb dazu, 12 Loth ($187\frac{1}{2}$ Grm.) fein gestoßenen Zucker, etwas Zimmt und fein verwiegte Zitronenschalen, ein Achtelpfund ($62\frac{1}{2}$ Grm.) fein gestoßene Mandeln und zuletzt zehn bis zwölf Loth ($156\frac{1}{4}$ — $187\frac{1}{2}$ Grm.) Mehl, vermischt es sehr wohl und backt dann mehrere kleine Kuchen schön gelb davon. Drei Eiern gelb werden mit einem halben Schoppen ($\frac{3}{16}$ Liter) recht guten sauren Rahm, mit 3 Loth ($46\frac{4}{5}$ Grm.)