

ausgewellt, dieser auf ein mit Mehl leicht bestreutes Blech gelegt und gute Marmelade darauf gethan; aus der andern Hälfte wird wieder von der nämlichen Größe ein solcher Boden herausgeschnitten und aus diesem schneidet man dann aus der Mitte, ungefähr in der Größe eines Kaffeepättchens, einen Boden heraus, auf die Mitte der Torte macht man der Größe des ausgeschnittenen Bodens angemessen ein hübsches Gitter oder Stern, oder was man für schön findet, thut dann den Kranz darauf, macht den Rand recht schön und backt dann die Torte etwas langsam recht gut und schön aus. Nach dem Backen, wenn die Torte recht kalt geworden ist, thut man dann in der Mitte in die Abtheilungen hübsche Confituren und den übrigen freien Boden kann man zum Theil mit ganz eingemachten Früchten und schöner Glace belegen.

1269. Grillage-Torte.

Ein Pfund (500 Grm.) Zucker wird mit einem Pfund (500 Grm.) geschälten und gewiegten Mandeln vermengt, auf dem Feuer mit gewiegter Zitrone unter beständigem Rühren hellgelb geröstet, mit dem Schnee von sechs Eiweiß unterzogen, in zwei mit Butter bestrichene und Mehl ausgestäubte Formen gegossen, mit einem in's kalte Wasser getauchten Löffel glatt gestrichen. Wenn gebacken, wird ein Theil mit Confitur bestrichen und der andere darauf gesetzt.

1270. Kraft-Torte.

Man schneidet ein halbes Pfund (250 Grm.) abgezogene Mandeln, trocknet solche auf einem Sieb am Ofen und stößt sie nach diesem ganz fein mit ein wenig Zucker. Hierauf zerklöpft man in einer ganz großen Schüssel acht ganze und acht Eiergelb, gibt ein halbes Pfund (250 Grm.) gesiebten Zucker, die Mandeln, ein Loth ($15\frac{3}{5}$ Grm.) Zimmt, ein halbes Loth ($7\frac{4}{5}$ Grm.) Nelken, ein Quentchen (4 Grm.) Cardemomen, dieses alles fein gestoßen, nebst 2 Loth ($31\frac{1}{4}$ Grm.) fein gewiegten Zitronat, ebensoviel Pomeranzenschalen und die auf Zucker abgeriebene Schale einer Zitrone darein, rührt dieses zusammen immer auf eine Seite eine Stunde lang, füllt die Masse in eine mit Butter bestrichene und mit Brod ausgestreute Form und läßt sie drei Viertelstunden in einem mäßig heißen Ofen backen.