

Rahm wieder gebraucht werden kann. Und so wird mit dem Schlaggen fortgefahren bis der Rahm sämmtlich zu Schaum geschlagen ist. Ist derselbe gut abgetropft, so wird er erhaben auf eine schöne Schüssel aufgerichtet und an einen kühlen Ort gestellt. Beim Gebrauche bekränzt man den Rahmschnee mit kleinen Vanille-Bußerln, oder kleinen, runden Biscuits.

Rahmschnee mit Himbeeren.

Der Rahm wird dem Vorhergehenden gleich geschlagen. Unterdessen wird ein Teller voll gute, reife Wald- oder Garten-Himbeeren durch ein feines Sieb in eine Schale gepreßt, unter welche man acht Loth gestoßenen Zucker rührt. Kurz vor dem Gebrauche wird nun der Rahmschnee leicht darunter gerührt, ebenso angerichtet und garnirt.

Rahmschnee mit geriebener Chocolate.

Acht Loth feine Vanille-Chocolate wird auf dem Reibeisen auf einen Bogen Papier aufgerieben. Vor dem Gebrauche wird die geriebene Chocolate langsam unter den Rahmschnee gerührt, derselbe erhaben angerichtet, und mit kleinen Merinques garnirt.

Rahmschnee mit Biscuits.

Man schlägt von einer Maß süßen Rahm einen Rahmschnee, welchen man zum abtropfen auf ein Sieb giebt. Kurz vor dem Anrichten werden kleine Dessert-Biscuits, jedes in drei Theile geschnitten, mit Marasquino di Zara besprenkt, doch so, daß sie gut feucht werden. Sodann belegt man den Boden einer Compot-Schale mit Biscuits, bedeckt diese mit Rahmschnee, und fährt so schichtenweis fort, bis die Schale erhaben damit belegt ist. Oben muß das Ganze mit Rahmschnee recht glatt überstrichen und ebenso mit Rahmschnee