

**Suprême de Fruits Gabrielle. Frucht-Speise nach Gabriele.**

In verzierter Bordüreform eine mit Ei legierte Äpfel-Charlottenmarmelade pochieren.

Eine Macédoine von in Sirup gekochten Birnenvierteln, Ananas in schrägen Vierecken, pochierten halben Pfirsichen und Aprikosen, eingemachten Mirabellen, überzuckerten Kirschen, ausgestochenen Blättern von Angelika, eingeweichten Korinthen und Smyrnatrauben; alles in einem Sautoir vereinigen.

Dem Birnensirup den notwendigen Zucker (500 Gr. pro 5 Deziliter) beifügen und zum kleinen Ballen kochen. Wenn dies erreicht, mit recht dicker Mandelmilch verdünnen und über die Früchte gießen, die man dann langsam 10 Minuten mijotieren läßt.

Die Bordüre auf die Serviceplatte stürzen und mit einem Rand von überzuckerten Kirschen belegen. Die Früchte außerhalb des Feuers mit 30 Gr. feinsten Butter (pro Service) vollenden, in die Bordüre gießen und mit frischgeputzten feingeschnittenen Pistazien bestreuen.

**Tartes de Fruits à l'Anglaise. Englische Frucht-Torten.**

Werden in tiefen Spezialplatten, genannt „Pie-dish“, oder Teigplatten gemacht. Die je nach ihrer Natur entsteinten oder geschälten Früchte werden in die Platte bis 1 cm vom Rand eingelegt, mit heller Kassonade oder Puderzucker bestreut und mit 1 Löffel Wasser begossen. Dann mit einer Platte von Foncierteig bedecken, die man über dem Rand der Platte andrückt, die Oberfläche des Deckels befeuchten, mit Puderzucker bestreuen und im mäßigen Ofen garmachen.

Alle „Tartes à l'Anglaise“ werden auf diese Weise gemacht; man kann dazu alle Früchte verwenden, selbst wenn sie noch grün sind, speziell die Trauben und die Stachelbeeren. — Als Begleitung gibt man meistens eine Saucière mit rohem Rahm oder Custard-Pudding (S. 751) dazu.

---