

stürzen. Die Mitte mit in vanilliertem Sirup gekochten Birnenvierteln hoch anfüllen und mit einer „Crème Frangipane“ nappieren, der man ein Viertel ihres Volumens zerriebene trockene Makronen und das doppelte Quantum feste Schlagsahne zugegeben hat. Das Ganze mittels Cornets mit Schlagsahne verzieren und eine Aprikosensauce mit Kirschwassergeschmack extra dabei servieren.

Pommes Félicia.**Apfel nach Felicia.**

Die Äpfel in Viertel schneiden, in vanilliertem Sirup pochieren und wie „Birnen nach Felicia“ fertigmachen.

Pommes à la Royale.**Apfel nach königlicher Art.**

Kleine Äpfel schälen, aushöhlen und in Vanillesirup pochieren. Auf kleine Tarteletten von Blanc-manger anrichten, nachdem man sie mit Johannisbeer-gelee nappiert hat. In die Mitte oder außenherum gehackte Maraschino-Gelee.

Verschiedene kalte Süßspeisen.

Biscuit à la Reine.**Biskuit nach Königin-Art.**

In einer Manqué-Form eine Savoyer Biskuitmasse backen und erkalten lassen, dieses Biskuit mit etwas dickem Aprikosenpüree auf einen Boden von trockenem Teig befestigen, mit kaltem mit Nußlikör parfümiertem Sirup tränken, den Rand mit Glace Royale verzieren und dann eine bayerische Creme mit Maraschinogeschmack daraufstürzen, die man in einer Richelieuform von entsprechender Größe fertiggemacht hat.

Croûte à la Joinville.**Kruste nach Joinville.**

Savarinschnitten leicht mit Kirschwassersirup anfeuchten und turbanartig mit macerierten Ananasscheiben anrichten. Auf die Ananasscheiben Schokoladepastillen. In die Mitte des Turbans vanillierte Schlagsahne pyramidenförmig dressieren und Aprikosensirup mit Kirschwasser ringsherum.

Croûte à la Mexicaine.**Kruste nach mexikanischer Art.**

Ovale Krusten aus Génoisemasse in einer Dicke von 7 bis 8 mm mit einer Schicht Condémasse (gehackte Mandeln und Spritzglasur) überziehen und im mäßigwarmen Ofen trocknen. Pyramidenförmig anrichten mit einem Block Plombière-Eis in der Mitte.

Diplomate aux Fruits.**Diplomatenspeise von Früchten.**

Bayerische Creme mit Früchten auf eine Unterlage von mit Aprikosen glaciierter Génoisemasse mit Früchten stürzen und mit einem Kranze von den gleichen Früchten, die man zu der Masse verwendet hat, umlegen.

Ile flottante.**Schwimmende Insel.**

Altbackenes Savoyer-Biskuit in dünne Scheiben schneiden, mit Kirschwasser und Maraschino befeuchten, dann mit Aprikosen-Konfitüre überziehen und mit Korinthen und gehackten Mandeln bestreuen. Die Scheiben wieder zusammensetzen, um ein ganzes Biskuit zu bilden, und dieses ringsherum mit gezuckertem Vanille-Schlagrahm überziehen. Die Oberfläche des Rahms mit feingehackten Pistazien und Korinthen bestreuen. Auf Kompottschale anrichten und ringsherum eine englische Vanillecreme oder Himbeersirup gießen.