

Milch gleiten lassen und herausnehmen, sobald die Meringel sich loslösen. Diese fertig pochieren, in Eierplatten von Silber oder Porzellan zu zweien zusammenlegen, auf die Mitte jeder Meringel eine halbe pochierte Aprikose legen und das Ganze mit einigen Löffeln englischer Creme nappieren.

**Riz à l'Impératrice.****Reis nach Kaiserin-Art.**

Den Reis in gezuckerter und vanillierter Milch in den angegebenen Proportionen (S. 762) kochen, pro 250 Gr. rohem Reis 1 Deziliter Aprikosenpüree und 125 Gr. Salpikon von eingemachten Früchten beifügen und das gleiche Quantum bayerische Creme mit Kirschwasser (oder  $\frac{1}{2}$  Liter englische Creme mit Gelatine und  $\frac{1}{2}$  Liter Schlagrahm) darunterühren. — Die Speise ist im großen und ganzen nichts anderes als eine bayerische Creme mit Reis und Früchten, die man in eine hohe, am Boden mit Johannisbeergelee chemisierte Form füllt.

**Riz à la Maltaise.****Reis nach Malteser Art.**

Eine Masse wie vorstehend, jedoch ohne Aprikosenpüree und Salpikon, recht stark mit Orangenzeste parfümieren. Eine bayerische Creme mit Orangen darunterühren, in eine Kuppelform gießen und auf Eis erstarren lassen. Auf eine Platte stürzen und in abwechselnden Reihen mit scharf parierten Orangenvierteln, die man in einem mit Orangenzeste parfümierten Sirup maceriert hat, belegen.

**Suédoise de Fruits.****Schwedische Fruchtspeise.**

Wie bereits in den Ausführungen über die Zubereitung der Gelees gesagt wurde, ist die Suédoise de Fruits eine in einer ausgelegten Aspikform lagenweise abwechselnd mit Kompottfrüchten eingefüllte Gelee, wobei man soviel als möglich mit der Farbe abwechselt.

**Timbale Fraisalia.****Fraisalia-Pastete.**

In einer Charlotteform eine Timbale von Savarinteig backen, innerlich aushöhlen, leicht mit Kirschwasser tränken und wieder in die Form setzen. Mit einer vanillierten bayerischen Creme und mit in versüßtem Kirschwasser macerierten Walderdbeeren schichtweise abwechselnd füllen, erstarren lassen und dann zuerst auf einen Teller, hierauf auf die Serviceplatte stürzen. Oben auf pyramidenförmig Schlagsahne dressieren, in die man überall kleine ganze oder große halbe Erdbeeren steckt. Rings um die Platte Croûtons von Erdbeergelee legen.

**Tivoli aux Fraises.****Erdbeer-Creme m. Kirschwasser-Sulz.**

Eine gezackte Zylinderform mit recht klarer Kirschwassergelee chemisieren. Die Form mit einer bayerischen Creme mit Erdbeerpüree füllen. Auf Serviette stürzen und mit gehackter Gelee mit Kirschwassergeschmack umlegen.

