

**Pouding glacé****à la Chateaubriand.****Gefrorener Pudding nach Chateaubriand.**

Man bereitet eine crème plombière aux amandes und vermischt es mit Ananaswürfeln, klein geschnittenen, grünen, eingemachten Mandeln und mit Marasquino. Man setzt das Eis abwechselnd mit Biscuitscheiben, die mit Apricosenmarmelade bestrichen und mit Marasquino befeuchtet sind, ein und giebt etwas ungefrorene Masse, mit Sahne vermischt, als Sosse nebenbei.

— **glacé à la chinoise.**— **Pudding auf chinesische Art.**

Man streicht die Form mit Thee Eis aus und füllt die Mitte mit Mousse à la vanille, welches mit Früchten, Marasquino und Reis vermischt ist.

— **glacé à la Cléopâtre.**— **Pudding nach Cleopatra.**

Man streicht die Form mit Mandeleis aus und füllt Mousse au café, mit ausgekernten Johannisbeeren vermischt, in die Mitte.

— **glacé à la Constantin.**— **Pudding nach Constantin.**

Man streicht die Form mit Apfelsineneis aus. In die Mitte füllt man Mousse à la vanille, welches mit kleingeschnittener Ananas, in Rum marinirt, vermischt ist. Dann gefriert man die Speise.

— **glacé à la diplomate.**— **Pudding auf Diplomaten Art.**

Man schneidet grüne, eingemachte Mandeln, Orangenschale, Citronat, Ananas und Kirschen in kleine Stücke und weicht sie in Rum ein. Man bereitet dann ein Vanillencrème und tränkt damit Biscuitscheiben, welche man dann abwechselnd mit den Früchten schichtweise in eine Form einsetzt. Nachdem die Form mit ihrem Deckel geschlossen ist, wird die Speise gefroren. Nebenbei giebt man den Rest der Crème mit Rum vermischt als Sosse.

— **glacé à l'espagnole.**— **Pudding auf spanische Art.**

Man streicht die Form mit Kaffeeis aus und füllt Mousse au chocolat in die Mitte. Wenn die Speise gefroren und ausgestürzt ist, decorirt man mit Pistazieneis, durch die krause Tülle gespritzt.

— **glacé à la Falstaff.**— **Pudding nach Falstaff.**

Man streicht die Form mit Ananaseis aus und füllt die Mitte mit Mousse à la vanille, welches mit kleingeschnittenen und in Rum eingeweichten Früchten vermischt ist, und lässt es gefrieren.

— **glacé à la Georgette.**— **Pudding nach Georgette.**

Man streicht die Form mit Eis von frischen Nüssen aus und füllt Mousse à la vanille, mit gutem Cognac vermischt, in die Mitte.

— **glacé à la Helyett.**— **Pudding nach Helyett.**

Man streicht die Form mit Himbeereis aus und füllt die Mitte mit Mousse au café und lässt es gefrieren.