

von Saffran mit Beysatz von einem Bißchen Alfermes = Saft zum Orangen-Gelb.

Blätter = Torte von Bisquiten = Teig.

Der Bisquiten = Teig kann ebenfalls auf mehrere kupferne, mit Butter leicht bestrichene Backbleche halben kleinen Finger dick aufgestrichen, und auf denselben in einem überkühlten Ofen ausgebacken werden. Nachdem er aus dem Ofen herausgenommen ist, werden nach der Größe der Schüssel, auf welche die Torte zu setzen bestimmt ist, von dieser Teigmasse, so lang sie noch warm und weich ist, runde Platten geschnitten, diese dann von dem Backblech auf ein Sieb gelegt, und immer fortfahrend, zu 8 bis 10 Stücke gebacken.

Beym Anrichten werden die Blätter mit Marillen = Marmelade Messerrücken dick bestrichen, ein bestrichenes Blatt über das andere gelegt, nur das oberste unbestrichen gelassen. So aufeinander gethürmt, schneidet man sie auswendig rund herum am Rande rein und gleich zu, bestäubt sie häufig mit feinem Zucker, und stellt sie auf ein mit weißem Papier überzogenes Tortenplättchen über eine mit einer Serviette zierlich belegte Schüssel.

Rolat von Bisquiten = Teig.

Der Bisquiten = Teig wird auf ein mit Butter leicht bestrichenes großes kupfernes Backblech Messerrücken dick aufgestrichen, und in einem überkühlten Ofen gebacken. Wenn der Teig goldgelb ausgebacken ist, wird er herausgenommen, und die ganze gebackene Platte, noch so lang sie warm ist, auf der Oberfläche mit Marillen = Marmelade Messerrücken dick bestrichen, und gleich darauf, noch weich, der Länge nach fest zusammengerollt. So gestaltet läßt man es auskühlen, und schneidet, nach erhaltener Steife, dieses Bisquit = Rolat über quer in halbe kleine Finger dicke Scheibchen, die man auf eine mit einer Serviette bedeckte Schüssel zierlich aufgethürmt anrichtet.

Bisquiten = Wanneln.

Kleine kupferne Wanneln von verschiedener Form werden mit heiß zerlassener Butter begossen, und gleich wieder