

Flammeris und kalte süße Speisen.

Vorbemerkung.

Die Flammeris und kalten süßen Speisen werden in eine Form eingefüllt in welcher man sie erkalten läßt. Die Form muß unmittelbar vor dem Einfüllen der heißen Masse in kaltes Wasser getaucht und leicht ausgeschwenkt werden. Sollten die Flammeris nicht gut aus der Form gehen wollen, so stellt man dieselbe einige Minuten in heißes Wasser oder schlägt ein in heißem Wasser ausgerungenes Tuch rundum.

I. Flammeri mit Maraschino.

Man kocht 2 Liter Milch mit 180 Gramm Zucker, rührt 125 Gramm Kartoffelmehl oder feinstes Weizenmehl mit etwas Milch zart an, gießt es an die kochende Milch und kocht davon unter immerwährendem Rühren einen glatten, ziemlich dicken Brei, den man nach einigem Verkühlen mit dem steifgeschlagenen Schnee von 4—6 Eiweiß und einem Glase Maraschino vermischt. Dann füllt man die Masse in eine mit kalter Milch oder Wasser ausgespülte Form, stellt sie an einen kühlen Ort oder auf Eis, stürzt sie beim Gebrauche auf eine Schüssel und giebt folgende Sauce kalt darüber: 1 Liter süßer Rahm wird mit 125 Gramm Zucker und 8 Stück abgezogenen, feingestoßenen bitteren Mandeln aufgekocht, mit 6 mit einem Theelöffel voll Mehl gequirten Eidottern abgezogen, durch ein Sieb gegossen und nach dem Erkalten mit etwas Maraschino vermischt.