

ger Fäden Art, thut den gekochten Zucker in eine Schüssel, rührt sogleich mit einem neuen Koch-Eßfel darin, bis der Zucker abgekühlt ist, nimmt dann die gestoßenen Mandeln nebst der am Zucker abgeriebenen Schale einer Zitrone dazu, und rührt nun erst 7 ganze und 7 gelbe Eyer, eines um das andere, langsam darein. Wenn die Masse eine halbe Stunde stark gerührt ist, nimmt man sechs Loth zuvor auf dem Reibeisen geriebene gute Chocolade und ein halbes Loth gestoßenen Zimmet dazu, bestreicht eine blecherne Form mit Butter, bestreut sie mit Mutschel- oder Semmel-Mehl, füllt sie von der gerührten Masse halb voll, und läßt sie in mittelmäßiger Hitze backen.

Mandel-Torte auf gewöhnliche Art.

Die Mandeln werden immer ins kalte Wasser geschält, und mit einem Tuch wieder abgetrocknet. Zu einem halben Pfund geschälten und mit 2 Ethern zart gestoßenen Mandeln nimmt man ein halbes Pfund gesiebten Zucker, und rührt beides mit 6 ganzen und 4 gelben Ethern eine Stunde. Wird die Masse im Rühren zu dick, so darf immer noch ein ganzes und ein gelbes Ey darein geschlagen werden. Vor dem Einfüllen wird die kleingeschnittene Schale von einer Zitrone dazu gethan, eine blecherne Form mit Butter bestrichen, mit Semmel-Mehl bestreut, die Masse darein gefüllt, und wie alle gerührte Sachen langsam gebacken. Es können auch nur 12 Loth Zucker zum halben Pfund Mandeln genommen werden.

Geschnittene Mandel-Torte mit Zitronat.

Von einem Pfund geschälter und abgetrockneter Mandeln stoßt man die Hälfte mit 2 Ethern